MARLEY SPOON

Pasta mit Geflügelhackbällchen

und würziger Tomaten-Auberginen-Sauce

ca. 35min 4 Portionen

Wenn du nach einem langen Tag nicht so viel Zeit in der Küche verbringen, aber dennoch ein wunderbares Abendessen servieren möchtest, dann haben wir genau das Richtige für dich: Dieses leicht zubereitete Pastagericht mit saftigen Geflügelhackbällchen, Auberginen aus dem Ofen, Karotten, Sellerie und passierten Tomaten ist ein fruchtig-feiner Genuss. Mit leckerem Hartkäse serviert heißt es dann nur noch: „Buon appetito!“

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Tagliatelle [2]
- 2 Auberginen
- 2 Zwiebeln
- 2 Stangensellerie [1]
- 2 Karotten
- 400g Geflügelhackbällchen [2]
- 800g passierte Tomaten
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [3]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- große Pfanne
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene
Sellerie (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion
Energie 929kcal, Fett 40.0g, Kohlenhydrate 109.0g, Eiweiß 31.3g

1. Auberginen backen

Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Auberginen** in ca. 1cm große Würfel schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 4EL Olivenöl und je ½TL Salz und Pfeffer vermengen. 10–15Min. im Ofen backen, bis die **Auberginen** außen leicht knusprig und in der Mitte weich sind.

2. Gemüse braten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Sellerie** längs dritteln und quer in kleine Würfel schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen, längs vierteln und in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebeln**, den **Sellerie** und die **Karotten** in einer großen Pfanne mit 4EL Olivenöl und je ½TL Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze ca. 10Min. braten, bis es weich wird.

3. Pasta kochen

Inzwischen die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7–9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

4. Sauce köcheln

Wenn das **Gemüse** ca. 10Min. gebraten hat, die **Hackbällchen** und die **Auberginen** dazugeben 2–3Min. mitbraten, bis die **Hackbällchen** vollständig durcherhitzt sind. Die **passierten Tomaten** zugeben und einmal aufkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren und die **Sauce** bis zum Servieren sanft köcheln lassen.

5. Käse hacken

Den **Käse** fein hacken.

6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** in die Pfanne geben und gründlich mit der **Sauce** vermengen. Ggf. die Konsistenz der **Sauce** mit **Pastawasser** anpassen und die **Pasta** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** auf Teller verteilen und mit dem **Käse** garniert servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**