



Ricotta-Spinat-Tortelli und Aubergine

in fruchtiger Tomaten-Oliven-Sauce



ca. 25min



2 Portionen

Sind deine Geschmacksknospen bereit für die ultimative Pasta-Show? Noch mal kurz tief durchatmen, das Publikum tobt, die Nerven flattern ... und dann geht's auch schon los: Eine seidig-cremige Sauce aus Aubergine und Tomate, raffiniert mit aromatischem Pesto und frischen Kräutern abgerundet, umschmeichelt die heiß geliebten Teigtäschchen. Noch ein wenig Käse darüber und - Vorhang auf! Applaus!

Was du von uns bekommst

- 1 Aubergine
- 2 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 15g Basilikum & Oregano
- 250g Ricotta-Spinat-Tortelli ^{1,2,3}
- 1 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt ³

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 627kcal, Fett 30.9g, Kohlenhydrate 67.0g, Eiweiß 20.8g



1. Zutaten vorbereiten



2. Gemüse garen



3. Pesto unterrühren



4. Sauce pürieren



5. Pasta kochen



6. Käse hacken

Die **½ des Gemüses** aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitestellen. Die **½ des Basilikums** mit 1EL Balsamicoessig in die Pfanne geben und mit einem Stabmixer zu einer groben **Sauce** pürieren. Das **Gemüse** zurück in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 4-5Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Pasta** mit der **Sauce** vermengen und nach Belieben etwas **Pastawasser** unterrühren.

Den **Käse** fein hacken. Die **Pasta** mit der **Sauce** auf Teller verteilen und mit dem **Käse** sowie dem **restlichen Basilikum** garniert servieren.