



Auberginenpasta & Nudelauf

serviert mit würzigem Käse-Oliven-Salat



40-50min



4 Portionen

Was ist besser als ein Mal genießen? Zwei mal genießen natürlich! Zuerst eine aromatische Auberginenpasta mit mediterranen Gewürzen, am nächsten Tag einen herzhaften Nudelauf - beides ergänzt durch einen würzigen Salat mit Hartkäse und Oliven. So hast du ganz ohne großen Extraaufwand mehr Abwechslung auf dem Teller und sparst clever Zeit in der Küche. Da schmeckt es doch gleich doppelt gut!

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Conchiglie ²
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt ³
- 1 Mozzarella ³
- 2 Auberginen
- 2 Knoblauchzehen
- 20g Basilikum
- 1 Eisbergsalat
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Pck. schwarze Oliven
- 100g junger Gouda, gerieben ³
- 75g geriebener Cheddar ³

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- große Pfanne
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 947kcal, Fett 47.9g, Kohlenhydrate 94.7g, Eiweiß 35.0g



1. Pasta kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Inzwischen den **Hartkäse** fein hacken, die **Hälfte** für das zweite Gericht aufbewahren. Den **Mozzarella** abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 9-11Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Salat zubereiten

In einer großen Schüssel 1½EL Mayonnaise, 1EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren, dann mit dem **geschnittenen Salat**, dem **restlichen Hartkäse** und der **½ der Oliven** vermengen. Die **½ der Pasta** mit dem **Salat** anrichten, mit den **Basilikumblättern** garnieren und servieren. Die **übrige Pasta** im Kühlschrank aufbewahren.



2. Gemüse schneiden

Die **Auberginen** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **½ des Basilikums** für das zweite Gericht aufbewahren. Die **½ des restlichen Basilikums** schneiden, die **Blätter der anderen Hälfte** abzupfen. Die **½ des Salats** fein schneiden, den **Rest** für das zweite Gericht aufbewahren.



5. Auflauf backen

Am nächsten Tag den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **aufbewahrte Pasta** in einer mittelgroßen Auflaufform mit dem **Gouda** vermengen und mit dem **Cheddar** bestreuen. Dann ca. 10Min. im Ofen backen, bis der **Käse** geschmolzen und die **Pasta** heiß ist. **Tipp:** Den **Auflauf** mit Alufolie abdecken, falls der **Käse** zu schnell bräunt.



3. Auberginen garen

Die **Auberginen** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 10-15Min. goldbraun und knusprig braten, dabei gelegentlich umrühren. 1EL Pflanzenöl, den **Knoblauch**, die **Gewürzmischung**, 1TL Salz, 1 Prise Pfeffer, die **Tomaten** und das **Basilikum** hinzugeben und ca. 5Min. kochen. Dann die **Auberginensauce** mit der **Pasta** und dem **Mozzarella** vermengen.



6. Salat zubereiten

1½EL Mayonnaise, 1EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Den **restlichen Salat** mundgerecht zerkleinern, mit dem **aufbewahrten Hartkäse** und den **übrigen Oliven** unter das **Dressing** mischen. Die **restlichen Basilikumblätter** abzupfen. Den **Auflauf** mit dem **Salat** anrichten und mit den **Basilikumblättern** garniert servieren.