



Auberginenpasta & Nudelauf

serviert mit würzigem Käse-Oliven-Salat



40-50min



8 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

- 800g Bio-Conchiglie ²
- 4 Pck. Hartkäse, gehobelt ³
- 2 Mozzarellas ³
- 3 Auberginen
- 4 Knoblauchzehen
- 40g Basilikum
- 2 Eisbergsalate
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 2 Pck. schwarze Oliven
- 200g junger Gouda, gerieben ³
- 150g geriebener Cheddar ³

Was du zu Hause benötigst

- 6EL 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 906kcal, Fett 45.0g, Kohlenhydrate 91.9g, Eiweiß 33.5g



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 3EL Mayonnaise, 2EL Olivenöl, 2EL Essig und je 1 kräftigen 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 und mit den **Basilikumblättern** garniert 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 großen 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 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 10-15Min. goldbraun und knusprig braten, dabei gelegentlich umrühren. 1EL Pflanzenöl, den **Knoblauch**, die **Gewürzmischung**, 1½TL Salz, 1 kräftige Prise Pfeffer, die **Tomaten** und das **Basilikum** hinzugeben. Ca. 5Min. kochen, dann die **Auberginensauce** mit der **Pasta** und dem **Mozzarella** vermengen.



6. Salat zubereiten

3EL Mayonnaise, 2EL Olivenöl, 2EL Essig und je 1 kräftige 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.