



Vegane Pasta mit Auberginen

und Mandelcreme, dazu Rucolasalat



20-30min



3-4 Personen

Unsere Kollegin Giorgia ist eine waschechte Italienerin - klar, dass sie was von Pasta versteht! Diese raffinierte Sauce aus Mandeln ist dank der Hefeflocken schön „umami“. Mit im Ofen gebackenen Auberginenwürfeln und Oliven kommen weitere kräftige Aromen ins Spiel, die der frische Rucolasalat mit einem zitronigen Dressing perfekt ergänzt. La Dolce Vita vegana!

Was du von uns bekommst

- 2 Auberginen
- 2 Packungen blanchierte Mandeln¹⁵
- 500g Spaghetti
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 Päckchen Hefeflocken
- 1 Packung schwarze Oliven
- 1 Packung Kürbiskerne
- 2 Packungen Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Mörser und Stößel
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 969kcal, Fett 45.0g, Kohlenhydrate 111.5g, Eiweiß 30.6g



1. Auberginen backen

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Auberginen** in 2-3cm große Würfel schneiden, mit 2EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 17-20Min. im Ofen weich rösten.



4. Oliven mitbacken

Die **Oliven** halbieren oder grob hacken und für die letzten 5Min. mit **2-3EL Zitronensaft** unter die **Auberginen** mengen.



2. Mandeln anrösten

Die **Mandeln** grob hacken und in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen, die Pfanne aufbewahren. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen.



3. Mandelcreme zubereiten

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Ca. **1EL der Mandeln** aufbewahren, die **restlichen Mandeln** mit **2TL Zitronenschale**, ca. **2/3 der Hefeflocken**, 3-4EL Olivenöl und 250-300ml Wasser in einem hohen Gefäß pürieren. Das Wasser langsam dazugeben und darauf achten, dass die **Creme** nicht zu flüssig wird. Mit Salz und Pfeffer gut würzen.



5. Kürbiskerne mörsern

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Ca. **1 Tasse Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Kürbiskerne** in der Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze ca. 2Min anrösten. Aus der Pfanne nehmen und mit den **restlichen Hefeflocken** sowie 1 Prise Salz in einem Mörser fein zerstoßen.



6. Pasta fertigstellen

Die **Mandelcreme** unter die **Pasta** mengen, dabei nach Bedarf etwas **Pastawasser** zugeben. Die **Auberginen** und **Oliven** auf der **Pasta** verteilen und mit dem **Kürbis „parmesan“** garnieren. Den **Rucola** in der Mitte einmal durchschneiden und mit 1-2EL Olivenöl, **2EL Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer mischen. Mit den **restlichen Mandeln** garnieren und zur **Pasta** servieren.