



Penne mit Paprika und Aubergine

und cremig-zitroniger Ricotta-Käse-Sauce

20-30min 3-4 Personen

Die Sauce zu diesem delikaten Pastarezept ist eine schmackhaft-reative Variation des klassischen Pesto, das wir alle so sehr lieben! Die Basis ist eine Kombination aus gehackten, gerösteten Walnüssen, cremigem Ricotta und salzigem italienischen Hartkäse sowie etwas Würze aus rohem Knoblauch und frischem Oregano. Das Beste: Du brauchst nicht einmal einen Stabmixer - die Zutaten werden ganz einfach in einer Schüssel gemischt!

Was du von uns bekommst

- 500g Penne ¹
- 2 Auberginen
- 1 Knoblauchzehe
- 15g Basilikum & Oregano
- 2 rote Paprika
- 2 Packungen Walnusskerne ¹⁵
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung Ricotta ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- kleine Pfanne
- Messbecher
- Schneebesen
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 977kcal, Fett 44.8g, Kohlenhydrate 112.7g, Eiweiß 31.4g



1. Auberginen schneiden

Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Auberginen** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Oreganoablättchen** abzupfen und fein schneiden.



2. Gemüse rösten

Die **Paprika** halbieren, entkernen und grob würfeln. Mit den **Auberginen** und **2/3 des Knoblauchs** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2-3EL Olivenöl, 1/2TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und 15-20Min. im Ofen rösten, bis das **Gemüse** gar ist. **Tipp:** Wer mag, kann für die letzten ca. 5Min. den Grill zuschalten.



3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Ca. **150ml Pastawasser** abschöpfen, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Zutaten vorbereiten

Die **Walnüsse** fein hacken und in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-3Min. anrösten. **Vorsicht**, die **Nüsse** können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen in einem Schälchen beiseitestellen. Die **Zitronenschale** abreiben und die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **übrige Hälfte** in Spalten schneiden. Den **Käse** fein reiben.



5. Ricottacreme zubereiten

Den **Ricotta** in einer großen Schüssel mit dem **restlichen Knoblauch**, der **1/2 des Oregano**, **2/3 der Nüsse**, dem **Zitronenabrieb**, **2EL Zitronensaft**, dem **Käse** und 1 kräftigen Prise Salz glatt rühren, dann langsam 3EL Olivenöl unterrühren, bis alles gut untergemischt ist. Die **Creme** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** mit **100ml Pastawasser** zur **Creme** geben und untermengen, dabei ggf. etwas mehr **Pastawasser** hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken. Den **restlichen Oregano** unter das **Ofengemüse** mengen. Die **Pasta** auf tiefe Teller verteilen, das **Gemüse** auf der **Pasta** anrichten. Mit den **übrigen Nüssen** und **Basilikum nach Geschmack** garnieren und servieren.