

MARLEY SPOON



Spaghetti mit Mandel-Creme und Melanzani

 20-30min  2 Personen

Heute kochen wir Spaghetti sizilianischer Art, nach einem Rezept unserer Kollegin Giorgia. Eine feine Sauce aus Mandeln und italienischem Käse toppen wir mit im Ofen gebackenen Melanzaniwürfeln und Oliven. Dazu gibt es einen knackigen Rucolasalat mit einem zitronigen Dressing. Das ist wirklich "la dolce vita"!

Was du von uns bekommst

- Spaghetti ¹
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- grüne Oliven
- Melanzani
- unbehandelte Zitrone
- Rucola
- Mandelblättchen ¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Stabmixer

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 825.0kcal, Fett 36.9g, Eiweiß 27.2g, Kohlenhydrate 89.2g



1. Melanzani backen

Einen mittelgroßen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser für die Spaghetti zum Kochen bringen. Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. **Melanzani** in ca. 2-3cm große Würfel schneiden, mit 1EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech ca. 17-20Min. im Ofen weich rösten.



4. Oliven dazugeben

Oliven halbieren oder grob hacken und für die letzten 5Min. mit den **Melanzani** und 1-2EL **Zitronensaft** im Ofen garen.



2. Mandeln rösten

Währenddessen eine kleine Pfanne ohne Fett auf mittlere Stufe erhitzen und die **Mandelblättchen** darin ca. 1-2Min. goldbraun anrösten. Vorsicht sie können schnell verbrennen. Die Mandeln aus der Pfanne nehmen.



5. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Spaghetti** darin 7-8Min. bissfest kochen. Anschließend abgießen und dabei eine Tasse von dem Kochwasser aufheben.



3. Creme zubereiten

Käse fein reiben. Schale der **Zitrone** abreiben und den Saft auspressen. **Mandeln**, Käse, nach Geschmack 1-2TL **Zitronenschale** und 3-4EL Olivenöl mit dem Stabmixer in einem hohen Gefäß pürieren. Evtl. ein wenig Wasser zugeben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Spaghetti fertigstellen

Den **Rucola** in der Mitte einmal durchschneiden und mit 2EL **Zitronensaft**, 2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. In einem kleinen Schälchen löffelweise Pastawasser in die **Mandel-Paste** rühren, bis eine cremige, glatte Sauce entsteht. Sofort die **Spaghetti** mit der Creme vermengen. Pasta mit den **Oliven** und **Melanzani** toppen und mit Salat servieren.