





Penne mit gebratener Aubergine und Mozzarella

 20-30Min.  2 Personen

Achtung, Pasta-Liebhaber: Es gibt beste italienische Penne mit gebratener Aubergine in einer würzigen Tomatensauce, dazu cremigen Mozzarella und frisches Basilikum. So einfach, so gut - hach, das hat einfach das Potenzial zum neuen Leibgericht!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Aubergine
- 250g Penne ¹
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Päckchen mediterrane Gewürzmischung
- 10g frisches Basilikum
- 1 Mozzarella ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 821.0kcal, Fett 27.8g, Eiweiß 34.8g, Kohlenhydrate 103.8g



1. Gemüse vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Inzwischen die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und in feine Würfel schneiden. Die **Aubergine** in 1-2cm große Würfel schneiden.



4. Nudeln kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Gemüse anbraten

Die **Auberginen** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-5Min. anbraten. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** hinzugeben und 6-8Min. mitbraten.



5. Pasta untermischen

Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und grob hacken. Die **1/2 des Basilikums** in die **Sauce** rühren, dann die **Pasta** hinzugeben und alles gut vermengen. Erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Tomaten hinzugeben

Die **Auberginen** mit den **gehackten Tomaten** ablöschen und die **Gewürzmischung** untermischen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Die **Sauce** 10-15Min. bei mittlerer Hitze sanft einkochen lassen. Je nach gewünschter Konsistenz 50-100ml Wasser hinzugeben, damit die **Sauce** nicht zu trocken ist.



6. Anrichten und servieren

Den **Mozzarella** etwas abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen. Die **Pasta** auf Teller verteilen und mit dem **Mozzarella** und dem **restlichen Basilikum** garniert servieren.