



Ricotta-Spinat-Tortelli und knuspriger Speck

mit fruchtiger Auberginen-Tomaten-Sauce



ca. 25min



2 personen

Dieses Saucen-Ensemble ist voll besetzt mit italienischem Charme: Getrocknete Tomaten, würzige Oliven, Aubergine und duftendes Basilikum erzählen von einem lauen Mittsommerabend in Kalabrien, wenn sie mit cremig gefüllter Pasta auf deinem Teller gastieren. Zudem dürfen wir uns der Anwesenheit knuspriger Speckstückchen erfreuen, die sehr in ihrer Stargastrolle aufgehen. Alle beisammen? Na, dann ist ja alles „tutto bene“!

Wat je van ons krijgt

- 1 grote aubergine
- 1 tomaat
- 1 teen knoflook
- 1 pakje spekblokjes
- 250g tortelli met ricotta & spinazie ^{1,3,7}
- 10g verse basilicum
- 1 kuipje rode pesto met olijven
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 15ml olijfolie
- 15ml balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 681kcal, vet 33.0g, koolhydraten 68.8g, eiwit 27.3g



1. Gemüse schneiden

Die **Aubergine** und die **Tomate** in ca. 1cm große Würfel schneiden, dann mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



2. Speck und Gemüse braten

Den **Speck** in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze 3-5Min. rundum anbraten, dann beiseitestellen. Die **Auberginen** und die **Tomaten** in die Pfanne geben und mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in ca. 8Min. weich braten. Den **Knoblauch** hinzufügen und ca. 1Min. mitbraten, dann das **Gemüse** mit 200ml Wasser ablöschen und ca. 5Min. köcheln lassen.



3. Basilikum schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden.



4. Sauce zubereiten

Das **Pesto** in die Pfanne geben und unter das **Gemüse** mengen. Die **½ des Gemüses** aus der Pfanne nehmen und mit der **½ des Basilikums** sowie 1EL Balsamicoessig in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer groben **Sauce** pürieren. Die **Sauce** unter das **übrige Gemüse** in der Pfanne rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen. Die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann mit der **Sauce** in der Pfanne vermengen. Löffelweise **Pastawasser** hinzufügen, bis eine **cremige Sauce** entsteht.



6. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben. Die **Pasta** mit der **Sauce** auf tiefe Teller verteilen und den **Speck** darauf anrichten. Mit dem **Käse** sowie dem **restlichen Basilikum** garnieren und servieren.