

MARLEY SPOON



Vegane Pasta mit Auberginen

und Mandelcreme, dazu Rucolasalat



20-30min



2 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!

Wat je van ons krijgt

- 1 grote aubergine
- 2 50g amandelen ¹⁵
- 250g spaghetti ¹
- 1 teen knoflook
- 1 onbehandelde citroen
- 2 1 zakje edelgistvlokken
- 1 zakje zwarte olijven
- 25g pompoenpitten
- 100g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 40ml olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- staafmixer met beker
- vijzel
- maatbeker
- keukenrasp
- citruspers
- zeef of vergiet

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

Kooktip

Wer keinen Mörser hat, kann die Kürbiskerne auch fein hacken.

Allergenen

gluten (1), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1169kcal, vet 60.8g, koolhydraten 120.2g, eiwit 36.5g



1. Aubergine backen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Aubergine** in 2-3cm große Würfel schneiden, mit 1EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 17-20Min. im Ofen weich rösten.



4. Oliven mitbacken

Die **½ der Oliven** halbieren oder grob schneiden und für die letzten ca. 5Min. der Garzeit mit **2EL Zitronensaft** unter die **Auberginen** mengen. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Oliven** verwenden.



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 mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen und halbieren.



5. Kürbiskerne mörsern

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 8-10Min. bissfest kochen. Ca. **1 Tasse Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Kürbiskerne** in der kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-4Min. anrösten. Aus der Pfanne nehmen und mit den **restlichen Hefeflocken** sowie 1 Prise Salz in einem Mörser fein zerstoßen.



3. Mandelcreme zubereiten

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** auspressen. Ca. **2TL Mandeln** als Garnitur aufbewahren, die **übrigen Mandeln** mit dem **Knoblauch**, **1-2TL Zitronenschale**, ca. **⅔ der Hefeflocken**, 1EL Olivenöl und 150-200ml Wasser in einem hohen Gefäß pürieren. Das Wasser langsam zugeben und darauf achten, dass die **Creme** nicht zu flüssig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Pasta fertigstellen

Die **Mandelcreme** unter die **Pasta** mengen, dabei nach Bedarf **Pastawasser** zugeben. Die **Auberginen** und **Oliven** auf der **Pasta** verteilen und mit dem **Kürbis„parmesan“** garnieren. Die **½ des Rucola** oder mehr quer halbieren und mit **2TL Zitronensaft**, 2TL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Mit den **übrigen Mandeln** garnieren und zur **Pasta** servieren.