

# ONE POT NUDEL-TOPF MIT TOMATENSOSSE UND GEMÜSE / KOCHEN MIT SALLY UND LIDL #19



Dieses einfache und schnelle vegetarische Pasta Gericht wird in nur einem Topf zubereitet und braucht kaum Werkzeuge und Geschirr. Es eignet sich auch hervorragend als Resteverwertung von Gemüse, die Aubergine kann nach Belieben ersetzt oder ergänzt werden. Unsere Kinder mögen Aubergine nicht so gerne, hier kann man beim Servieren einfach die Stücke nicht mit auf den Teller der Kinder geben, so ist es ein perfektes Familiengericht, welches jedem schmeckt. Ohne den Käse serviert ist das Gericht sogar vegan.



Zubereitungszeit

**20 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

## ONE POT

Halbiere die Aubergine und schneide sie in etwa 1 cm dicke Scheiben, streue das Salz darüber und lasse die Aubergine etwa 10 Minuten stehen, so kann das Salz die Bitterstoffe entziehen. Spüle sie mit klarem Wasser ab und drücke sie aus.

Schäle die Knoblauchzehe und hacke sie fein. Erhitze das Olivenöl in einem großen Topf und brate den Knoblauch darin 1 Minute an. Gib die Aubergine dazu und brate sie bei hoher Hitze eine weitere Minute mit an. Füge das Tomatenmark und die Balsamico Creme hinzu und vermenge alles kurz miteinander. Gieße die passierten Tomaten und das Wasser dazu, würze die Soße mit Salz und Pfeffer und lasse sie aufkochen. Gib die Nudeln dazu, verschließe den Topf mit einem Deckel, schalte den Herd auf mittlere Stufe und lasse die Nudeln 9-11 Minuten garen. Kontrolliere nach 5 Minuten ob noch genügend Wasser vorhanden ist und rühre die Nudeln kurz durch.



Je nach Nudelsorte benötigst du bis zu 100 g mehr Wasser und die Kochzeit kann variieren.

## ONE-POT:

- 1 Aubergine
- 1 EL Salz
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Balsamico Creme
- 500 g Tomaten (passiert)
- 600 g Wasser
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 500 g Nudeln (Fusilli)
- 100 g Parmesan
- 100 g Rucola
- 8 Basilikum
- 125 g Mini Mozzarella

## SERVIEREN

Hoble den Parmesan fein und schneide den Rucola und die Basilikumblätter klein. Serviere das Gericht und belege es mit dem Rucola, Basilikum, Parmesan und den Mozzarella Kugeln.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!