



# PASTA SELBER MACHEN

*Nudeln machen glücklich!*

## Pastasalat mit Auberginen



### Zutaten für 2 Personen:

- 1 rote Paprika
- 125 g Zucchini
- 125 g Aubergine
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 Bio-Zitrone
- 100 g Schafskäse
- frischer Thymian oder Rosmarin
- Salz, Pfeffer
- ein paar entsteinte schwarze Oliven
- 160 g Penne

### Zubereitung:

Das Gemüse waschen und abtrocknen. Die Paprikaschote halbieren, Kerne und die weiße Haut entfernen. In ca. 3 cm lange Streifen schneiden. Die Zucchini in Scheiben, die Aubergine in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Aubergine und Zucchini mit Salz bestreuen, vermischen und 30 Minuten stehen lassen. Das aus dem Gemüse ausgetretene Wasser mit einem Küchentuch ausdrücken. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Die Zitronenschale raspeln oder mit einem [Zestenschaber\\*](#) Zesten reißen. Die Zitrone auspressen.

Penne oder andere kurze Pasta kochen. Tipps dazu in [Pasta richtig kochen](#).

1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Gemüse zugeben und 8 Minuten braten, bis das Gemüse gar ist. Mit Zitronensaft ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse abkühlen lassen.

Den frischen Thymian oder Rosmarin zum Gemüse geben und mit der Pasta vermischen. Das restliche Olivenöl zugeben und abschmecken. Den Salat auf zwei größere Salatschüsseln verteilen. Mit den Zitronenzesten bestreuen. Den Schafskäse zerbröckeln und über den Salat streuen. Mit den (entsteinten) Oliven garnieren.

Buon appetito!