



Vegi

Spaghetti alle melanzane con burrata

Spaghetti mit Auberginen und Burrata

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Backen: ca. 15 Min.

500 g Auberginen, in ca. 1 cm
grossen Würfeln
2 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Akazienhonig
50 g geschälte Mandeln,
grob gehackt
¾ Teelöffel Fleur de Sel
wenig Pfeffer

Auberginen und alle Zutaten bis
und mit Mandeln mischen, würzen,
auf ein mit Backpapier belegtes
Blech verteilen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte
des auf 220 Grad vorgeheizten
Ofens, herausnehmen, etwas ab-
kühlen.

400 g Spaghetti
Salzwasser, siedend
90 g Rucola
½ Teelöffel Salz
wenig Pfeffer
200 g Burrata (siehe Hinweis)
wenig Olivenöl

Spaghetti im Salzwasser al dente
kochen, ca. 1 dl Kochwasser bei-
seite stellen, Spaghetti abtropfen.
Rucola und beiseite gestelltes
Kochwasser daruntermischen, wür-
zen. Auf Teller verteilen, Auber-
ginen und Burrata darauf verteilen,
Öl darüberträufeln.

Hinweis: Burrata ist ein italie-
nischer Rahmfrischkäse aus Kuh-
milch mit einem cremigen Kern.
Statt Burrata Mozzarella di bufala
verwenden.

Portion: 703 kcal, E 25g, Kh 78g, F 31 g