

# Rigatoni alla Norma! mit extra Salsiccia

Sizilianisches Pastagericht mit gebackener Aubergine

Viel Gemüse Thermomix kocht • 1227 kcal • Tag 5 kochen

11

HELLO EXTRA



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate



Aubergine



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Rigatoni



Hartkäse geraspelt



Basilikum



Oregano



Pinienkerne



stückige Tomaten



Gewürzmischung „Hello Paprika“



Worcester Sauce



Tomate



Salsiccia

**thermomix**

⚡ 25 [25 | 30] Min.

🕒 45 [45 | 50] Min.

**Gut im Haus zu haben**

Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*, Wasser\*, Zucker\*

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Schüssel, 1 Backblech mit Backpapier, 1 kleine Schüssel, 1 kleine Pfanne und 1 großer Topf

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Aubergine <b>NL   ES</b>	2	3	4
rote Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	2	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	2	2
Rigatoni <b>15)</b>	270 g	360 g	540 g
Hartkäse geraspelt <b>7) 8)</b>	40 g	60 g	80 g
Basilikum/Oregano	10 g	10 g	10 g
Pinienkerne	10 g	20 g	20 g
stückige Tomaten	390 g	585 g**	780 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	8 g
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
Tomate <b>DE</b>	1	2	2
Salsiccia	200 g	300 g	400 g
Öl*, Zucker*, Wasser*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\*Gut, im Haus zu haben

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 810 g)
Brennwert	634 kJ/151 kcal	5135 kJ/1227 kcal
Fett	7,51 g	60,88 g
– davon ges. Fettsäuren	2,23 g	18,06 g
Kohlenhydrate	14,90 g	120,74 g
– davon Zucker	2,99 g	24,20 g
Eiweiß	5,73 g	46,41 g
Salz	0,525 g	4,259 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** 7) Milch (einschließlich Laktose) 8) Eier 15) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **ES:** Spanien



## Aubergine backen

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Strunk der **Aubergine** entfernen, **Aubergine** längs halbieren und Hälften quer in 1 cm dünne Halbmonde schneiden. **Auberginenstücke** in einer großen Schüssel mit 4 EL [6 EL | 8 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** marinieren.

Haut der **Salsiccia** nach Belieben abziehen und Salsiccia in ca. 1 cm große Stücke schneiden.

**Auberginenstücke** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, Salsiccia daneben verteilen und alles im vorgeheizten Ofen für 25 – 30 Min. goldbraun backen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



## Pasta kochen

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser\*** füllen, **salzen\*** und einmal aufkochen lassen.

**Rigatoni** nach Belieben 9 – 11 Min. darin bissfest kochen.

Anschließend **Pasta** durch den Varoma-Behälter abgießen, zurück in den Topf geben und abgedeckt warmhalten.



## Kleinigkeiten

**Pinienkerne** in einer kleinen Pfanne 2 – 3 Min. rösten, bis sie ganz leicht gebräunt sind. **Pinienkerne** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Blätter vom **Oregano** und **Basilikum** getrennt voneinander abzupfen.

**Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen, **Zwiebel** halbieren.

**Tomate** halbieren, Strunk entfernen und grob würfeln.



## Fertigstellen

**Soße** aus dem Mixtopf, gebackene **Aubergine**, **Salsiccia** und die Hälfte des **Hartkäses** zur **Pasta** in den Topf geben, gut vermischen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



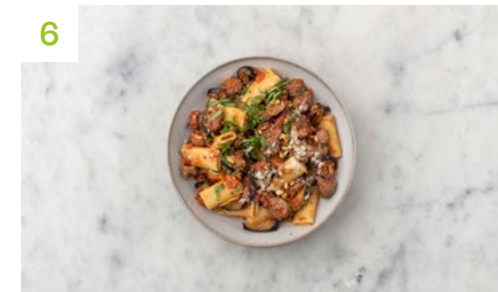
## Für die Soße

**Basilikumbblätter** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

**Zwiebel**, **Knoblauch** und **Oregano** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

15 Min. vor Ende der Ofenzeit **stückige Tomaten**, **Tomatenwürfel**, „**Hello Paprika**“, **Worcester Sauce**, 150 g [200 g | 250 g] **Wasser\*** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker\*** in den Mixtopf zugeben und **14 Min./98 °C/Stufe 1** kochen.

Währenddessen fortfahren.



## Anrichten

Fertige **Pasta** auf tiefe Teller verteilen und nach Belieben mit restlichem **Hartkäse**, **Basilikum** und **Pinienkernen** bestreuen.

## Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:  
Lade Deine Freunde jetzt mit  
einem frischen Einstiegsrabatt von  
mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

