



medeterane Pasta Pfanne mit Gemüse u. Ziegenkäse

▼ **Zutaten:**

400 Gramm	Pasta
200 Gramm	Brokkoli
1 große	Aubergine
1 große	Zucchini
1 große Dose	Tomaten (800 ml)
3	Knoblauchzehen
150 Gramm	Ziegenkäse
200 Gramm	frische Tomaten
3 Zweige	Rosmarin
1 Teelöffel	herbes des Provence
4 Zweige	Thymian
	Salz Pfeffer Chillipulver Olivenöl
1 Esslöffel	Schmand

■ **Zubereitung:**

1. die Nudeln bissfest garen.
2. den Brokkoli waschen und in Röschen teilen
3. die Zucchini putzen, in Stücke schneiden
4. die Aubergine waschen, weichen Innenteil entfernen und den Rest in Stücke schneiden
5. die Rosmarinblätter und Thymian abzupfen und fein hacken
6. den Ziegenkäse grob zerbröckeln, bei festem Käse grob raspeln
7. die Tomaten in Stücke schneiden
8. den Knoblauch fein hacken, mit etwas Salz mischen und im heißen Öl anbraten
9. die Auberginen und Zucchini dazugeben und anbraten
10. kräftig salzen und pfeffern
11. den Brokkoli in ein Sieb geben und über kochendem Wasser gar dämpfen
12. die gehackten Tomaten (a.d. Dose) zufügen und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten einkochen lassen
13. den Rosmarin, die Kräuter der Provence und den Thymian einrühren
14. mit Salz und Pfeffer und Chilipulver abschmecken
15. den Brokkoli vorsichtig mit unterrühren
16. den Schmand unterrühren
17. die Nudeln abtropfen lassen und zum Gemüse geben, alles gut miteinander vermischen
18. auf Portionstellern anrichten und mit dem Ziegenkäse und den frischen Tomaten bestreuen
19. Sofort servieren!