

# Lieblingsrezept

## Zutaten

- ✓ 400 g Auberginen
- ✓ 300 g Paprika, rot
- ✓ 10 Cherrytomaten
- ✓ 2 rote Zwiebeln
- ✓ 2 TL ital. Kräutermischung
- ✓ 4 EL Bratolivenöl
- ✓ 200 g Spagetti „boladen“
- ✓ 200 g Vollmilchjoghurt
- ✓ 1 TL abger. Zitronenschale
- ✓ 2 TL Zitronensaft
- ✓ 2 Knoblauchzehen, gehackt
- ✓ Salz, Pfeffer

## So gelingen die Auberginen-Paprika-Spagetti:

Auberginen und Paprika waschen und putzen. Die Auberginen längs in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und diese dann ebenfalls in ca. 0,5 cm breite Streifen schneiden. Die Paprika in gleich große Streifen schneiden. Zwiebeln halbieren und in dünne Spalten schneiden. Cherrytomaten halbieren. Die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen darin (eventuell in 2 Portionen) goldgelb anbraten. Das restl. Öl zugeben, Paprika, Zwiebeln und Tomaten hinzufügen und unter Rühren mitschmoren, bis die Paprika weich sind und die Schale von den Tomaten aufgeplatzt ist. Mit Salz, Pfeffer und der Kräutermischung würzen.

In der Zwischenzeit die Spagetti nach Packungsanweisung bissfest garen, abschütten und dabei ca. 150 ml Nudelwasser auffangen. Pasta mit der Kochflüssigkeit zum Gemüse geben und alles gut vermischen. Basilikum grob zerpfeifen und darüber geben.

Joghurt mit Zitronensaft und -schale, Knoblauch, Salz und Pfeffer verrühren. Joghurt mit einem Teelöffel über dem Gericht verteilen.

