



Zucchini-Auberginen-Pfanne

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 40 Min.

450 g Zucchini	Zucchini und
560 g Auberginen	Aubergine waschen, abtrocknen, quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit dem Olivenöl mischen. Eine Grillpfanne erhitzen und die Gemüsescheiben portionsweise darin von beiden Seiten jeweils ca. 2 Min. scharf anbraten.
2 EL Olivenöl	Salzen und pfeffern.
Salz, Pfeffer	Den Mozzarella abtropfen lassen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden.
200 g Mozzarella	Den Rucola verlesen, waschen, trocken schütteln und grob hacken. Gemüse- und Mozzarellascheiben abwechselnd dachziegelartig anrichten.
1 Bund Rucola	Für das Dressing das Pesto mit der Gemüsebrühe glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Die Sauce über Auberginen, Zucchini und Käse träufeln und den Rucola darüber verteilen
1 EL Pesto genovese	
50 ml Gemüsebrühe	
2 EL Aceto balsamico	

Mairübchen zu Bandnudeln

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 30 Min.

4 Mairübchen mit Stielen und Blättern	Mairübchen schälen und in Würfel schneiden, die Stiele und Blätter in kleine Stücke schneiden.
2 Zehen Knoblauch	Knoblauch schälen und fein hacken.
Olivenöl	In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Mairübchen darin anbraten; nach ca. 4 Min. die Stiele und den gehackten Knoblauch zufügen. Kurz mitbraten und dann mit der Sahne ablöschen.
200 ml Sahne (evtl. auch mehr)	Den Ziegenfrischkäse in der Sahne auflösen und wenige Minuten einkochen lassen, so dass eine sämige Sauce entsteht (bei Bedarf noch Sahne oder Brühe zufügen). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
150 g Ziegenfrischkäse	In der Zwischenzeit die Nudeln kochen und anschließend mit der Sauce und den Mairübchenblättern mischen.
Salz und Pfeffer	Mit etwas geriebenem Parmesan bestreuen und gleich servieren.
Bandnudeln	
Parmesan	