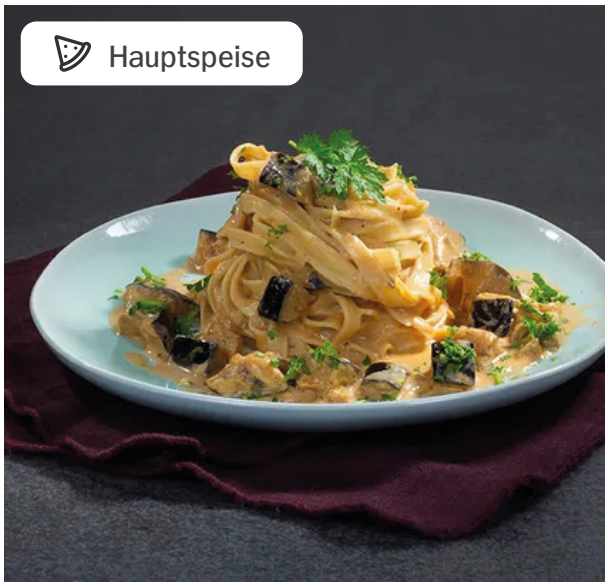

Tagliatelle in Auberginen-Tahin-Sauce

- 20 min Zubereitungszeit
- 30 min Kochzeit
- 841 kcal pro Portion
- Mittel
- International
- Vegan

Zutaten

2 Portionen

200 g	Tagliatelle
1	Aubergine
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
0,25	Bund Petersilie
1 Tl	Paprikapulver, geräuchert
2 El	Sojasauce
2 El	Ahornsirup
100 ml	Gemüsefond
3 El	Tahin
2 El	Sesamöl zum Braten
1 Prise	Salz, Pfeffer zum Würzen

Zubereitung

1. Tagliatelle in einem passenden Topf mit ausreichend kochendem Salzwasser ca. 10 Min. leicht kochen. Anschließend abschütten.
2. Aubergine abwaschen, trocken tupfen. Anschließend in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, diese danach vierteln. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und in Würfel schneiden. Petersilie fein hacken.
3. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Aubergine darin leicht braun anbraten. Zwiebel und Knoblauch hinzugeben, kurz weiterbraten. Mit Paprikapulver würzen. Mit Sojasauce und Ahornsirup ablöschen. Gemüsefond und Tahin hinzugeben. 2–3 Min. leicht kochen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.
4. Tagliatelle unter die Sauce heben. Auf Tellern anrichten. Petersilie drüber streuen und servieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	904kJ / 216kcal	3.522kJ / 841kcal
Fett	9g	33g
davon gesättigte Fettsäuren	2g	6g
Kohlenhydrate	28g	109g
davon Zucker	5g	17g
Eiweiß	6g	22g
Salz	2g	6g