

# Pennette Integrali mit Crevetten und Auberginen

## Zutaten für 2 Personen

1 kleine Aubergine
1 Knoblauchzehe
200g Pennette Rigate Integrali (Barilla)
100g tiefgekühlte Crevetten, aufgetaut
½ EL Olivenöl
¼ TL Salz
30g Rucola
1 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer, nach Bedarf



## Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

## Energiewert / Person

ca. 2126 kJ/507 kcal

### Mein Einkauf

- 1 kleine Aubergine
- 1 Knoblauchzehe
- 200g Pennette Rigate Integrali (Barilla)
- 100g tiefgekühlte Crevetten
- 30g Rucola

### Im Vorrat

- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer



1  
Aubergine in ca. 1½ cm grosse Würfel, Knoblauch in Scheibchen schneiden. Pennette nach Angabe auf der Verpackung zubereiten, abtropfen.



2  
Crevetten kalt abspülen, auf Haushaltspapier trocknen. Öl warm werden lassen. Knoblauch andämpfen, Auberginen beigegeben, ca. 10 Min. mitdämpfen, salzen. Pennette beigegeben.



3  
Rucola grob hacken, mit den Crevetten und dem Olivenöl unter die Pennette und die Auberginen mischen. Nur noch heiss werden lassen, würzen, sofort servieren.

Weitere gluschtige  
Rezepte unter

[www.coop.ch/rezpte](http://www.coop.ch/rezpte)

Coop November-Rezept 2007, Fisch/Meeresfrüchte A