

## ***Zucchini-Auberginen-Pasta mit Feta***



1 Aubergine  
1 Zucchini  
Salz  
250 g Tagliatelle  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Bratöl

Salz/Pfeffer  
Italienischen Kräutern  
150 g Feta

und  
in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel leicht mit  
bestreuen. Nudelwasser zum kochen bringen und salzen.  
nach Packungsanleitung kochen.  
abziehen und fein hacken.  
in einer Pfanne erhitzen, Auberginen- und Zucchini-Wüfel  
und den gehackten Knoblauch in die Pfanne geben und ca.  
2 – 3 Minuten anbraten. Das Gemüse sollte noch Biss  
haben. Die gekochten Tagliatelle abgießen, direkt in die  
Pfanne zum Gemüse geben und einmal durchschwenken.  
Mit  
und  
abschmecken.  
über der Pasta zerbröseln.