

## Nudelreis in Speck-Mohn-Soße mit gebratenem Gemüse



### Zutaten:

- 250 g Nudelreis
- 1 Aubergine
- Je 1 Paprika, rot & gelb
- 1 Zwiebel
- 8 Cocktailtomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lorbeerblatt
- 100 g Pesto (z.B. Basilikumpesto)
- 1-2 TL Italienische Kräutermischung oder frische Kräuter nach Belieben (z.B. Petersilie, Oregano, Thymian, Basilikum, Schnittlauch)
- Öl zum Braten



### Für die Soße:

- 100 g Zwiebelwürfel
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 250 ml Gemüsebrühe
- 100 g Speckwürfel
- 2 EL Mohn, ganz
- 150 ml Weißwein (z.B. Riesling)
- 250 ml Sahne
- 10 g Stärke
- 4 EL Schnittlauch, fein geschnitten

### Zubereitung

Die Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und 10 Minuten ziehen lassen. Dann die Scheiben gut abtrocknen und in einer Pfanne (ohne Öl!) ca. 3-4 Minuten auf jeder Seite rösten. Auberginen herausnehmen und auf ein Backblech verteilen. Mit Pesto beträufeln und im Ofen bei 70°C warmhalten.

Paprika halbieren, entkernen und in fingerdicke Streifen schneiden.

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden.

Knoblauch schälen und fein würfeln.

Tomaten halbieren.

In einer Pfanne die Zwiebeln und Paprika scharf anbraten. Ca. 4-5 Minuten rührend rösten. Knoblauch und Tomaten zugeben, mit Salz, Pfeffer und italienischer Kräutermischung würzen. Bis zum Servieren auf kleinster Stufe warmhalten.

Für die Soße den Mohn, die Speckwürfel, Zwiebel- und Knoblauchwürfel in einer Pfanne kurz anbraten. Mit Riesling ablöschen und 2 Minuten rührend einkochen.

Die Stärke mit zwei Esslöffel kaltem Wasser anrühren und mit Gemüsebrühe, Lorbeerblatt und Sahne in die Pfanne geben. Rührend circa 5 Minuten sanft köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Nudelreis nach Packungsangabe bissfest kochen, dann abgießen und direkt in die Soße geben. Kräuter kleinschneiden und in den cremigen Nudelreis mischen.

Alles auf Teller verteilen, mit dem gebratenen Gemüse belegen, geschnittene Kräuter darüber streuen und servieren.