

Auberginen - Nudel Gratin

Zutaten für: 4 Portionen

200	Gramm	Spiralnudeln
1	Dose	Tomaten (400 g Füllmenge)
		Salz
		Pfeffer
		Thymian
500	Gramm	Auberginen
50	Gramm	Mehl
1/8	Ltr.	Olivenöl (ca.)
1		Knoblauchfleischwurst (500 G)
50	Gramm	Parmesankäse (gerieben)
2	Kartons	Mozzarella (à 125 g)

Anleitung:

Nudel in Salzwasser kochen. Zerkleinerte Dosentomaten einkochen lassen. Würzen. Auberginenscheiben Portionsweise im heißen Olivenöl goldbraun braten. Abtropfen lassen. Halbierte Fleischwurstscheiben im Bratfett anbraten. Abgetropfte Nudeln, Auberginen und Wurst vermengen. Mit eingekochten Tomaten in eine gefettete Form schichten. Parmesan und Mozzarellawürfel darübergeben. Bei 200°C ca. 40 min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Std.

Kalorien pro Pers.: ca. 1070