

Makkaroni - Aubergine - Pilz - Gratin

Kategorien: Gratin, Nudeln, Gemüse

Zutaten für: 4 Portionen

2	klein.	Aubergine
2	Essl.	Oel
150	Gramm	Mozzarella
400	Gramm	Makkaroni
300	ml	Rahm
100	Gramm	Parmesan

SAUCE

200	Gramm	Frische Pilze	Oder
50	Gramm	Getrocknete Pilze	
40	Gramm	Butter	
50	Gramm	Schinken	
50	ml	Weisswein	
		Salz	
		Pfeffer	

Anleitung:

Die getrockneten Pilze mindestens eine halbe Stunde in lauwarmem Wasser einweichen. Die Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, sie im heissen Oel Beidseitig anbraten und warm stellen. In einer Bratpfanne die Butter zergehen lassen und die in Streifen Geschnittenen Pilze und den feingeschnittenen Schinken darin Daempfen. Mit dem Weisswein abloeschen, wenig salzen und zugedeckt 5 Minuten leise koecheln lassen (getrocknete Pilze brauchen eine halbe Stunde). Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Inzwischen die Makkaroni al dente kochen und nach dem Abgiessen mit Der Pilzmischung vermischen. In eine ausgebutterte Gratinform gibt man dann eine Lage von Pilzmakkaroni, darauf eine Lage gebratene Auberginen und auf die Auberginen eine Lage Mozzarella. Diese Reihenfolge wird wiederholt Und das Ganze mit dem Rahm uebergossen. Zum Schluss mit dem Geriebenen Parmesan bestreuen. In den 200 GradC heissen Backofen waehrend 10 bis 15 Minuten Gratinieren.

Tip: So kocht man die Makkaroni richtig.

1. Moeglichst grossen Kochtopf verwenden. Auf 100 g Teigwaren Rechnet man 1 Liter schwach gesalzenes Wasser und pro Person 100 bis 150 Gramm Teigwaren. Wenn das Wasser kocht, gibt man die Makkaroni Hinein, ruehrt um, damit sie sich schon beim Aufkochen lockern, und Laesst ihn dann unbedeckt 10 bis 15 Minuten leise kochen. Die Kochzeit haengt von der Qualitaet und Groesse der Makkaroni ab. Wichtig ist, dass man rechtzeitig probiert, ob sie gar - al dente - Sind. Dann laesst man sie sofort auf einem Sieb gut abtropfen und Gibt sie - damit sie nicht kalt werden - in den warmen Kochtopf Zurueck, wo man sie mit der jeweiligen Sauce vermischt.