

Nudel - Auflauf mit Auberginen

Kategorien: Sauce, Nudeln, Auflauf, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

1	kg	Auberginen
500	Gramm	Rigatoni
8	Essl.	Olivenoel
1		Zwiebel
1	Bund	Suppengruen
3		Knoblauchzehen
850	Gramm	Tomaten aus der Dose
1	Bund	Basilikum
125	Gramm	Parmesan
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Die Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen, auf einem Bratrost Wasser ziehen lassen. Elektro-Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Nudeln bissfest kochen. Abgiessen und 1 EL Olivenoel unterziehen.

Unterdessen Zwiebel, Suppengruen und Knoblauch in Wuerfel schneiden.

Abgetrocknete Auberginenscheiben in 3 EL Oel auf beiden Seiten braun braten, sie nehmen zunaechst alles Oel auf, geben es aber, wenn sie gar werden, wieder ab. Dann die Auberginenscheiben herausheben, einen weiteren EL Oel hinzufuegen und die gewuerfelten Gemuese darin anbraten.

Ehe sie Farbe zu nehmen beginnen, die Tomatenwuerfel dazugeben und deren Fluessigkeit etwas einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine feuerfeste Form mit 1 EL Oel ausstreichen. Zunaechst 2 EL Tomatensauce darin verteilen, darauf eine Schicht Auberginenscheiben legen, die Nudeln darueber verteilen. Mit abgezupftem Basilikum oder Oregano und 2 EL Reibekaese bestreuen, die Haelfte der Tomatenmasse daruebergiessen. Mit Auberginenscheiben abdecken und den Rest der Tomaten darauf verstreichen. Den uebrigen Kaese darueberstreuen und mit dem restlichen Olivenoel betrauefeln. In den heissen Backofen schieben und in 30 min. golden werden lassen. (Gas: Stufe 4).