

Rezept

Nudelgratin mit Aubergine und Knusperkruste

Ein Rezept von Nudelgratin mit Aubergine und Knusperkruste, am 27.04.2024

Zutaten

250 g Aubergine	2 EL Olivenöl
50 g Oliven (entsteint)	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	3 TL getrocknete Kräuter der Provence
2 EL Mango-Chutney (aus dem Glas)	1 Dose stückige Tomaten (400 g)
Salz	Pfeffer
250 g vegane Ravioli (ersatzweise Tortellini; aus dem Kühlregal)	4 EL Panko (asiat. Semmelbrösel)

Ausserdem

- 2** kleine Auflaufformen à ca. 12 × 20 cm (ersatzweise 1 große Form à 20 × 20 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal, 25 g F, 20 g EW, 88 g KH

Zubereitung

1. Die Aubergine waschen und in dünne Scheiben schneiden, diese vierteln. 1 ½ EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Auberginenscheibchen darin rundherum ca. 7 Min. anbraten, bis sie leicht gebräunt und etwas weicher sind.
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200° vorheizen. Die Oliven halbieren. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. 1 EL Zwiebelwürfel für das Topping abnehmen. Übrige Zwiebel- und Knoblauchwürfel sowie 2 TL Kräuter der Provence zu den Auberginen in die Pfanne geben und kurz mitbraten.
3. Mango-Chutney, stückige Tomaten, Oliven und 250 ml Wasser hinzufügen, alles salzen, zum Kochen bringen und noch etwa 2 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Ravioli unterrühren. Die Mischung in die Formen verteilen.
4. Panko mit restlichen Kräutern der Provence, den beiseitegelegten Zwiebelwürfeln und ½ EL Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gratins mit der Mischung bestreuen und im heißen Backofen (Mitte) ca. 20 Min. backen, bis die Kruste gut gebräunt ist. Etwas abkühlen lassen und genießen.