

Rezept

# Penne-Auberginen-Auflauf

Ein Rezept von Penne-Auberginen-Auflauf, am 03.08.2024

## Zutaten

<b>1</b> Aubergine (ca. 500 g)	Salz
<b>150 g</b> Penne	<b>1 kleine Dose</b> stückige Tomaten (400 g)
<b>1</b> getrocknete Chilischote	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>3-4 Stängel</b> Basilikum	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>2 EL</b> frisch geriebener Parmesan	<b>1/2 Kugel</b> Mozzarella (ca. 60 g)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

## Zubereitung

1. Die Aubergine waschen und ohne Stielansatz ca. 1 cm groß würfeln. Mit Salz bestreuen und bis zur Verwendung in einer Schüssel oder einem Sieb Wasser ziehen lassen.

---

2. Inzwischen in einem großen Topf Wasser aufkochen, salzen und die Nudeln darin nach Packungsanweisung in etwa 10 Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

---

3. Die Tomaten in der Dose kräftig salzen und die Chili dazubröseln. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Alles gut verrühren. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter grob zerpfeifen und hinzufügen (nach Belieben ein paar zum Garnieren zurückbehalten).

---

4. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen, eine Auflaufform (ca. 20 x 15 cm) mit 1 TL Öl ausstreichen. Das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Auberginen gut ausdrücken, mit Küchenpapier trocken tupfen und im Öl 4-5 Min. bei mittlerer Hitze braten. Nudeln, Auberginen und Parmesan mischen und in die Form geben.

---

5. Den Mozzarella abtropfen lassen und klein würfeln. Die Tomatenmischung über Nudeln und Auberginen gießen und zum Schluss den Mozzarella darüberstreuen.

---

6. Den Nudelaufbau im heißen Backofen (Mitte) etwa 30 Min. überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Vor dem Servieren nach Belieben mit den übrigen Basilikumblättchen bestreuen.