Nudelauflauf mit Auberginen

Aufläufe » Nudel-Aufläufe

Zutaten (4-6 Portionen)

- » 1 Aubergine(n)
- » 1 Zwiebel(n)
- » 2 rote Paprika
- » Salz & Pfeffer
- » 175g Penne
- » 425g Dosentomaten
- » 7 EL Olivenöl
- » 3 TL Oregano
- » 1 Prise Zucker
- » 2 Eigelb
- » 250ml Crème fraîche
- » 2 EL Milch
- » 125g Schafskäse

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Für dieTomatensoße 3EL Olivenöl, Dosentomaten, 1TL Oregano, 1 Prise Zucker und Salz und Pfeffer in einem Topf zum Kochen bringen. Ohne Deckel 20-25min einkochen lassen.

2. 4EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und Auberginenwürfel bei mittlerer Hitze in 6-8min goldbraun braten. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Im Bratfett Zwiebel, Paprika und Oregano 10min anbraten.

3. In einem großen Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Nudeln zufügen und 10-12min oder nach Packungsanweisung bißfest kochen. Nudeln abgießen, gut abtropfen lassen und mit Tomatensoße und Gemüse mischen. Abschmecken und in eine gefettete, tiefe, feuerfeste Form füllen.

4. Übrige Zutaten verrühren und über die Nudeln gießen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C 30-45min überbacken, bis sich eine goldbraune Kruste bildet. 5min stehen lassen. Mit gemischtem Salat servieren.

angelegt am: 19.02.2006 Rezept-Nr: 1970

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke