

# Nudeln Rezepte

## Auberginen Nudel Gratin

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigware, Gemüse, Gratin, Nudel, Teigware, Wurst

---

200 g Spiralnudeln	50 g Mehl
Salz	125 ml Olivenöl; +/-
400 g Dose Tomaten	500 g Knoblauch-Fleischwurst
Pfeffer	50 g Parmesankäse; gerieben
Thymian	250 g Mozzarella
500 g Auberginen	

---

Nudeln Salzwasser kochen.

Zerkleinerte Dosentomaten einkochen lassen. Würzen.

Auberginenscheiben im Mehl wenden.

Portionsweise im heißen Öl goldbraun braten. Abtropfen lassen.

Halbierte Fleischwurstscheiben im Bratfett anbraten.

Abgetropfte Nudeln, Auberginen und Wurst vermengen.

Mit eingekochten Tomaten in eine gefettete Form schichten.

Parmesan und Mozzarellawürfel darüber geben.

Bei 200 Grad ca. 40 Minuten backen.