

# Nudel-Gemüse-Auflauf

## Für 4 Personen

1 Schalotte	7 EL Olivenöl	1 EL heller Roh-Rohrzucker
800 g Pelati-Tomaten	Salz	1 Bund Basilikum
850 g Aubergine	250 g Kamut-Fusilli	3 große Fleischtomaten
frischer Pfeffer	250 g Ricotta	3 Zweige Salbei
250 g Mozzarella		

Die Schalotte schälen und fein würfeln.

In einem Topf 1 EL Olivenöl erhitzen und die Schalotte darin glasig andünsten. Die Hälfte vom Zucker unterrühren, die Tomatenstücke zugeben, mit Salz würzen und alles bei niedriger Hitze 20 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

In der Zwischenzeit Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Basilikumblätter zu den Tomaten geben und mitköcheln.

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Die Auberginen waschen, die Enden abschneiden und sie in 1,5 cm große Würfel schneiden.

Die Auberginenwürfel auf ein Backblech geben, leicht salzen und mit 4 EL Olivenöl gleichmäßig beträufeln und mit den Händen untermengen. Die Auberginenwürfel lach auf dem Blech verteilen. Die Auberginen in den vorgeheizten Ofen geben und 10 Minuten garen.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin bissfest garen.

Die Fleischtomaten waschen, den Strunk oben herausschneiden und sie horizontal in 1 cm dicke große Scheiben schneiden.

Die Tomatenscheiben auf dem zweiten Backblech nebeneinander verteilen, mit restlichem Rohrzucker und frischem Pfeffer aus der Mühle bestreuen und mit 2 EL Olivenöl beträufeln.

Die Auberginen aus dem Backofen nehmen und die Tomatenscheiben ebenfalls 10 Minuten im Ofen garen, dann leicht mit Salz bestreuen.

Die gegarten Fusilli abgießen und in der Auflaufform (25 x 34 cm) flach verteilen. Die eingekochte Tomatensauce abschmecken und gleichmäßig über den Nudeln verteilen.

Mit einem Teelöffel kleine Nocken vom Ricotta abstechen und über der Tomatensauce verteilen.

Die gegrillten Tomaten vorsichtig mit einem Pfannenheber nebeneinander in der Auflaufform verteilen und mit den Auberginen-Würfeln bedecken.

Salbei abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in zwei Reihen auf die Auberginenwürfel legen. Den Mozzarellakäse in feine Scheiben schneiden und jeweils eine Scheibe auf ein Salbeiblatt legen.

Den Nudelaufbau auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.

Theresa Baumgärtner am 26. August 2019