

Pasta-Auflauf mit Mortadella

Zutaten 4 Personen	2 Zwiebeln	1 kleine Aubergine
80 g Champignons	2 Knoblauchzehen	150 g Mortadella
3 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	100 g Tomatenpüree
150 ml trockener Weißwein	Salz, weißer Pfeffer	250 g Makkaroni
2-3 Zweige Majoran	100 g Mascarpone	weißer Pfeffer
1 Kugel Mozzarella (125 g)		

Die Zwiebeln schälen, die Aubergine waschen und putzen. Beides in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die Champignons trocken abreiben und halbieren oder vierteln. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Mortadella in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.

Das Olivenöl erhitzen und die vorbereiteten Zutaten darin anbraten.

Das Tomatenmark und -püree untermischen, den Wein aufgießen. Die Sauce bei geringer Hitze 15 Minuten köcheln lassen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin nach Packungsanweisung bissfest garen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Majoran abbrausen, trocken- schütteln und die Blättchen fein hacken. Mit dem Mascarpone unter die Sauce mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln abgießen und mit der Sauce in eine hitzebeständige Form schichten. Mortadella in dünne Scheiben schneiden und darüber verteilen. Den Nudelaufbau im Ofen (Mitte!) in etwa 10 Minuten goldbraun überbacken.

Christian Henze am 14. August 2020