

Vegetarische Rezepte

Griechischer Makkaroni Auflauf

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Auflauf, Backofen, Nudel, Vegetarisch

500 g	Auberginen		- (Instand); ca.
1	Gemüsezwiebel	150 ml	Trockener Weißwein
2	Knoblauchzehen	400 g	Makkaroni
1	Rote Peperoni	3 Essl.	Gehackte Petersilie
5 Essl.	(-6) Olivenöl	40 ml	Ouzo; optional
3	Dose/n Geschälte Tomaten		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
	- (Abtropfgewicht: a 240 g)	100 g	Fester Ziegenschnittkäse
1 Teel.	(-2) Gekörnte Brühe	200 g	Schafskäse

1. Auberginen waschen, putzen, in Scheiben teilen, salzen. Etwa 20 Minuten ziehen lassen.
2. Zwiebel, Knoblauch abziehen, fein würfeln. Peperoni längs aufschneiden, entkernen, waschen, in Streifen teilen. Auberginen abbrausen, trocken tupfen, würfeln.
3. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Auberginen in einer Pfanne in 4 EL Öl anbraten, herausheben. Übriges Öl zufügen, Zwiebel und Knoblauch andünsten.
4. Tomaten, Peperoni, Brühe und Wein zu den Zwiebeln geben, 10 Minuten köcheln. Inzwischen die Nudeln 6 Minuten vorgaren, abgießen und abtropfen lassen.
5. Auberginen, gehackte Petersilie und nach Belieben Ouzo zur Tomatensauce geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
6. Ziegenkäse klein schneiden, mit Sauce unter die Nudeln mischen. In eine gefettete Auflaufform füllen. Schafskäse würfeln und auf dem Auflauf verteilen. Im Ofen auf mittlerer Schiene bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) in etwa 25 Minuten goldbraun backen.

Pro Stück: 800 kcal/3360 kJ