

Tomaten-Auberginen-Nudelauflauf

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1/2-3/4 Aubergine
- 3 Tomaten
- gut 1/2 Pk Penne (ca. 300g)
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Margarine
- 2 EL Sesam
- 1 Rezept Hefesauce (hefesauce/) (Essig bzw. Zitronensaft und Wasser weglassen)
- Olivenöl
- Salz

- Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen.
- Aubergine in zentimetergroße Würfel schneiden, salzen, in reichlich Olivenöl anbraten.
- Tomaten würfeln.
- Nudeln abgießen, mit den Auberginen- und Tomatenwürfeln und der durchgepressten oder kleingeschnittenen Knoblauchzehe mischen, in eine Auflaufform geben.
- Hefesauce darüberggeben.
- Einige Margarineflöckchen darauf setzen.
- Sesam darüberstreuen.
- Bei 220°C ca. 20 Minuten überbacken.