Auberginen Nudel Auflauf

Zutaten für 2 Portionen:

1	Aubergine
Salz	
150 g	Nudeln
1	kleine Dose stückige Tomaten
1	getrocknete Chilischote
1	Knoblauchzehe
3-4 Stängel	Basilikum
3 EL	Olivenöl
2 EL	frisch geriebener Parmesankäse
0.5 Kugel	Mozzarella

Die Aubergine waschen und ohne Stielansatz in Würfel schneiden. Mit Salz bestreuen und bis zu Verwendung in einer Schüssel Wasser ziehen lassen.

Inzwischen in einem Topf Wasser aufkochen, salzen und die Nudeln darin nach Packungsanweisung bissfest kochen. In ein Sieb gießen und abtropfen lassen.

Die Tomaten in der Dose kräftig salzen und die Chili dazu bröseln. Den Knoblauch schälen und dazu pressen. Alles gut verrühren. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter grob zerzupfen und hinzufügen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen, eine Auflaufform mit 1 TL Öl ausstreichen. Das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Auberginen gut ausdrücken, mit Küchenpapier trocken tupfen und im Öl ca. 4 min bei mittlerer Hitze braten. Nudeln, Auberginen und Parmesan mischen und in die Form geben.

Den Mozzarella abtropfen lassen und klein würfeln. Die Tomatenmischung über die Nudeln und Auberginen gießen und zum Schluss den Mozzarella darüber streuen.

Den Nudelauflauf im heißen Backofen etwa 30 min überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.