



# Auberginenspiralen

## ZUTATEN:

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Olivenöl  
2 Pck. geschälte  
gestückelte Tomaten  
Salz  
frisch gem. Pfeffer  
2 kleine Auberginen  
Salz  
2 EL Olivenöl  
500 g Nudelspiralen  
Salz  
20 kleine Mozzarellakugeln  
frisches Basilikum

## ZUBEREITUNG:

Zwiebel und Knoblauch  
schälen und in kleine Würfel  
schnieden.  
Das Öl in einer kleinen  
Kasserolle erhitzen und  
Zwiebel und Knoblauch  
darin glasig anschwitzen.

Die Tomatenstücke mit ihrem  
Saft zugeben, zum Kochen  
bringen und einige Minuten  
einkochen lassen. Salzen,  
pfeffern und auf kleiner  
Hitze warm halten.

Die Auberginen waschen,  
abtrocknen und mit der  
Schale in dünne Scheiben  
schnieden. Diese salzen und  
in einem Sieb abtropfen  
lassen.

Inzwischen reichlich  
Salzwasser zum Kochen  
bringen und die Nudeln  
hineingeben, durchrühren  
und bißfest garen. Die  
Mozzarellakugeln zum  
Durchwärmen in die Soße  
legen.

Die Auberginescheiben  
trockentupfen. Das Olivenöl  
in einer großen Pfanne  
(besser sind 2 Pfannen) erhitzen  
und die Scheiben von  
beiden Seiten schnell anbraten.  
Salzen, pfeffern und als  
großen Kranz auf gewärmten  
Tellern anrichten.

Die Nudeln abgießen und  
portionsweise in den Auber-  
genkranz geben. Die Soße  
darüber verteilen, dabei pro  
Portion 5 Mozzarellakugeln  
anrichten.

Mit in Streifen geschnittenen  
Basilikumblättchen bestreuen  
und sofort servieren.