



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 Mozzarella-Kugeln
frisches Basilikum

ZUBEREITUNG:

Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden.

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 schneiden. Diese salzen und in einem Sieb abtropfen lassen.

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

Die Auberginenscheiben 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 Auberginenkranz geben. Die Soße darüber verteilen, dabei pro Portion 5 Mozzarella-Kugeln anrichten.

Mit in Streifen geschnittenen Basilikumblättchen bestreuen und sofort servieren.