

Auberginen-Pasticcio mit Ziegenkäse

Ein Auflauf der es in sich hat.

Auf den ersten Blick könnte man bei diesem Rezept auf die Idee kommen, es wäre etwas Italienisches. Der Name klingt zwar danach, jedoch handelt es sich hierbei um einen echten Klassiker der griechischen Küche. Die sämige Soße wird über eine Schicht von Makkaroni gegeben. Ein Gericht, welches oft an einem Sonntag serviert wird. Wir meinen, es passt zu jedem Tag gut.

Zutaten

- 300 g Makkaroni
- frisch gemahlener Pfeffer
- 50 g Walnusskerne
- 1 Bund glatte Petersilie
- 500 g Auberginen
- 2 Zwiebeln
- 3 Tomaten
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Kräuter der Provence
- 50 g Pecorino oder Parmesan
- 150 g Ziegenfrischkäse
- ½ l fettarme Milch
- 3 Eier
- Salz
- Fett und Semmelbrösel für die Form

Zubereitung

- Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest kochen. Abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Nüsse grob hacken. Petersilie abspülen, trocken schleudern und fein hacken.
- Auberginen abspülen, trocken tupfen und in feine Würfel schneiden. Gemüse mit Salz bestreuen und 5 Minuten stehen lassen.
- Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Die Tomaten vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Auberginen abspülen und in einem Küchentuch trocken reiben. Im Olivenöl anbraten. Salzen, pfeffern, mit der Kräutermischung bestreuen und 5 Minuten garen. Nüsse und Petersilie unterrühren.
- Pecorino fein reiben. Mit Frischkäse, Milch und Eiern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 ofenfeste Formen á 400 ml Inhalt fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Rand und Boden mit Nudeln auslegen. Die vorbereiteten Auberginen in die Mitte füllen und etwas festdrücken. Die restlichen Nudeln und die Käsecreme darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C, Umluft 180°C, Gas Stufe 4 etwa 30 Minuten backen. Dazu: Tomatensoße.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/auberginen-pasticcio/>