



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

## Nudeln mit Auberginen im Backofen

Fırında Patlıcanlı Makarna



1 Pkg Spiralnudeln  
2 Auberginen  
3 Tomaten  
2 Spitzpaprika  
8 EL Öl  
1 KL Zucker  
1 KL Salz  
Für die Bechamelsauce:  
2 Gläser Milch  
2 EL Butter  
2 EL Mehl  
1 TL Salz  
Für die Füllung:  
1 Glas geriebener Käse

# In den Topf 5 ½ Gläser Wasser einfüllen und zum Kochen bringen. Nach dem Sieden 1 Kaffeelöffel Salz und 4 Esslöffel Olivenöl hinzugeben und die Nudel hinzugeben. 12 Minuten kochen vom Herd nehmen und ohne die Flüssigkeit abzutropfen in den Topf füllen.

# In der Pfanne die restlichen vier Esslöffel Olivenöl bei mittlerer Heizstufe erhitzen und klein gehackte Spitzpaprikagelblich dünsten.

# Die geschälten und klein gehackten Auberginen und kochen bis sie weich werden.

# Danach geriebene Tomaten, Zucker und Salz hinzugeben. Köcheln bis die Tomaten eine tomatenmarkähnliche Konsistenz erhält und anschliessend vom Herd nehmen.

# Als letztes die Bechamelsauce zubereiten. In einem Sossentopf Mehl und Butter anbraten bis der mehliges Geruch nicht mehr zu vernehmen ist. Kalte Milch einfüllen und Salz einstreuen und unter stetigem Umrühren köcheln bis eine puddingähnliche Konsistenz entstanden ist.

# Die Nudeln in ein Backblech einfüllen. Darüber die Auberginenmischung füllen und anschliessend die Bechamelsauce einfüllen. Als letztes mit geriebenem Käse belegen.

# Die Nudeln bei 195 Grad schieben und goldbraun backen. Quadratisch zuschneiden und heiss servieren.

**Tipp:** Wenn bei der Zubereitung der Bechamelsauce gemahlene Muskatnuss hinzugefügt wird, dann erhält man einen besseren Geschmack.