AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	ganzjährig	Frankreich

GEMÜSEGRATIN MIT TEIGWAREN



Rezept: Christian Teubner. Aufläufe, Soufflés & Gratins. Teubner 2004 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Als Pasta eignen sich Pennoni, Rigatoni oder Toglioni bestens. Sie nehmen die weiteren Zutaten besonders gut auf.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

300 g	Penne	1 TL	Thymian, gehackter
60 g	Zwiebel	1 TL	Salbei, gehackter
1 Zehe	Knoblauch	1.3 dl	Rotwein, trockener
250 g	Aubergine	100 g	Pecorino, geriebener
200 g	Zucchini	2 dl	Vollrahm
100 g	Stangensellerie	3	Eigelb
300 g	Tomaten	1 EL	Provencekräuter, gehackte
4 EL	Olivenöl	1 Pr	Muskatnuss, geriebene

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Aubergine in 1 cm grosse Würfel schneiden. Zucchini und Stangensellerie in Scheibchen schneiden. Tomaten blanchieren, häuten, halbieren, Samen entfernen und Fruchtfleisch würfeln.
2. Öl in grosser Pfanne erhitzen und Zwiebel- und Knoblauch hell anschwitzen. Aubergine, Zucchini und Sellerie bei starker Hitze 5 Min. unter Rühren mitbraten. Tomatenwürfel zum Gemüse geben und mit Thymian, Salbei, Salz und Pfeffer würzen. Rotwein zugiessen und bei offener Pfanne heiss dünsten, bis das Gemüse gar ist.
3. Teigwaren al dente kochen, abgiessen und mit dem Gemüse vermischen. Eine Gratinform ausbuttern und Nudel-Gemüse-Mischung einfüllen.
4. Käse mit Rahm und Eigelb verrühren, Provence-Kräuter zugeben und würzen. Käsesauce über Nudeln verteilen und bei 200° C im Ofen 25 Min. backen. Oberfläche zweimal mit zerlassener Butter beträufeln.