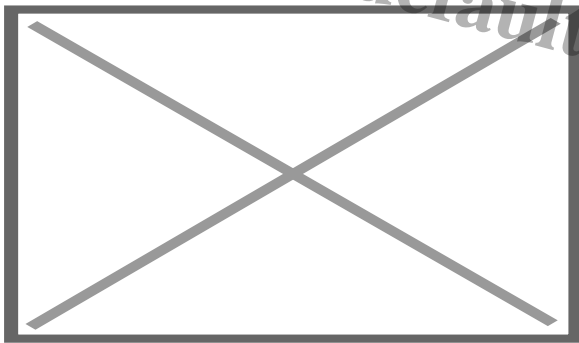




## Pasta Kuchen mit Grill-Aubergine

### Description



Dafür brauchst du:

- 3 Auberginen
  - Salz und Pfeffer
  - 50 ml Balsamico
  - 500 g Rinderhackfleisch
  - 1 gewürfelte Zwiebel
  - 1 gehackte Knoblauchzehe
  - 1 Dose Pizzatomaten
  - 300 g gekochte Rigatoni-Nudeln
  - 2 EL gehacktes Basilikum
  - 200 g Ricotta
  - 100 g geriebenen Parmesan
  - 200 g Mozzarella
- So geht es:

Schneide die Auberginen in dünne Streifen und gib sie in eine Grillpfanne mit heißem Öl. Streue etwas Salz auf die Streifen und streiche sie beidseitig mit Balsamico ein.

Als Nächstes brätst du das Hackfleisch in etwas heißem Öl durch. Dann gibst du Zwiebel und Knoblauch dazu. Salze und pfeffere die Mischung und gieße sie mit Pizzatomaten auf. Hebe die

gekochten Rigatoni unter die Bolognese und füge außerdem das Basilikum hinzu. Bedecke den Boden einer Springform mit Auberginenstreifen. Beachte dabei, dass diese auch den Rand bedecken und ein kleines Stückchen über diesen hinausragen. Schließe die Mitte mit weiteren Auberginenstreifen.

Um den Kuchen zu füllen, gibst du einige Esslöffel Ricotta auf den Boden und bestreust ihn mit Parmesan und Mozzarella. Darauf folgt eine Schicht Nudeln. Schichte den Kuchen weiter mit Käse, Nudeln, Käse. Schließe seine Oberseite mit weiteren Auberginenstreifen und schlage die überstehenden Streifen am Rand darunter um. Bei 180 °C wird das Gericht für 25 Minuten gebacken.

### Category

1. Fleisch

### Date Created

Januar 24, 2018

### Author

jeanny

*default watermark*