



Reisnudelauflauf

Zutaten:

100 ml Olivenöl
1 große Aubergine (300 g)
4 mittlere Möhren (300 g)
4 Stängel Staudensellerie (200 g)
1 große Zwiebel
3 Knoblauchzehen
250 g Reis-Nudeln (als Orzo oder Risoni im Supermarkt zu finden)
1 EL Tomatenmark
400 ml Gemüsebrühe
3 EL frischer oder 1 EL getrockneter Oregano
1 Bio-Zitrone
120 g Mozzarella
40 g Parmesan
3 mittlere Tomaten (400 g)
1 TL getrockneter Oregano
Salz
schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Das Gemüse und die übrigen Zutaten vorbereiten:

- Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken oder pressen.
- Die Aubergine waschen und in kleine Würfel (ca. 1 cm) schneiden.
- Die Möhren schälen, der Länge nach halbieren und in feine halbe Scheiben schneiden.
- Den Sellerie waschen, die Blätter entfernen, der Länge nach halbieren und in feine halbe Scheiben schneiden.
- Den Parmesan reiben.
- Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden.
- Die Zitrone waschen und dann die Schale abreiben oder Zesten reißen und klein hacken.
- Die Tomaten in Scheiben schneiden.

2. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Auberginenwürfel darin unter Rühren auf mittlerer Hitze für 8 Minuten braten, bis sie goldbraun sind. Mit einem Schöpflöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Als nächstes die Möhren- und Selleriestücke in die Pfanne geben und für 8 Minuten braten. Ebenfalls mit der Schöpfkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Auf mittlerer Hitze nun in der Pfanne die Zwiebel und den Knoblauch für 5 Minuten unter Rühren anschwitzen.
5. Dann die Reismudeln und das Tomatenmark unterrühren und für weitere 2 Minuten braten.
6. Nun die Pfanne von der Herdplatte nehmen und die Brühe sowie den frischen oder getrockneten Oregano und die Zitronenschale einrühren.
7. Dann das gebratene Gemüse, den Mozzarella, den Parmesan, 1 TL Salz und ½ TL Pfeffer zugeben. Gut vermischen und in eine Auflaufform füllen.
8. Die Tomatenscheiben obenauf drapieren (eng legen, denn sie verhindern das Austrocknen der Reismudeln), getrockneten Oregano mit ¼ TL Salz und etwas Pfeffer darüber streuen.
9. Im Ofen bei 180° für 40 Minuten backen, bis die Flüssigkeit absorbiert ist und die Nudeln gar sind. Aus dem Ofen nehmen, für 5 Minuten ruhen lassen und servieren.