



Auberginenkuchen mit Macceroni gefüllt (Pasta ?ncasciata)

Die Pasta wird in Auberginenscheiben eingepackt und im Ofen überbacken. In Sizilien wird das Pasta ?ncasciata genannt, dabei wird der Pasta auch allerlei Fleisch, Wurst oder Resten von Braten, zugemischt.

Es müssen Macceroni oder eine ähnliche röhrenförmige Pasta sein, die ein bisschen Volumen mitbringen, damit der Kuchen nicht zu kompakt wird. Sie werden mit einer dicklichen Sauce vermischt, die mit verschiedenen Gemüsen zubereitet werden kann. Tomaten und Zwiebeln gehören aber immer dazu. Kleingeschnittener Krautstiel, Knoblauch und Basilikum sind eine gute Ergänzung, und natürlich gut schmelzender Halbhart- oder Weichkäse.

Zutaten (2 Portionen)

- 1 Aubergine ca. 300g
- 120g Macceroni
- 40g Halbhartkäse (Sternenberger rezent)
- 40g Weichkäse (Tuma oder Taleggio)
- 4 Piccadilly-Tomaten (ca. 100g)
- 1 kleiner Krautstiel
- 1/2 rote Zwiebel, ca. 60g
- 1 grosse Knoblauchzehe
- 40g Sauerrahm
- 4-5 Blätter frischer Basilikum
- Olivener Öl
- Salz und Pfeffer
- Hartweizengriess

Zubereitung

Aubergine längs zu 5mm dicken Scheiben schneiden, beidseitig leicht salzen und in reichlich Olivenöl (Auberginen saugen viel Öl auf) anbraten bis sie weich sind und

leichte Röstspuren zeigen. Gebratene Scheiben auf Küchenpapier auslegen und auskühlen lassen.

Macceroni in Salzwasser knapp gar kochen. Abgiessen und auskühlen lassen.

Zwiebel eher grob hacken, Knoblauch fein hacken. Tomaten würfeln und den Krautstiel (Kraut und Stiel) in feine Stücke schneiden. Alles zusammen in Olivenöl 10-15 Minuten dünsten. Sauerrahm und feingeschnittener Basilikum untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce auskühlen lassen und mit den Macceroni vermischen.

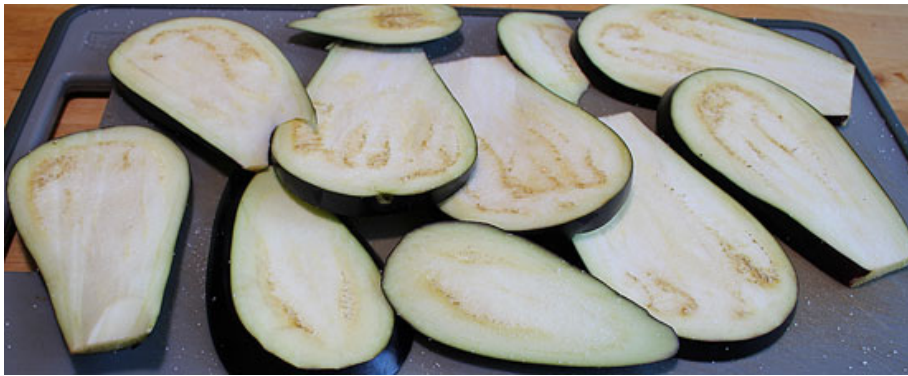
Käse würfeln und unter die höchstens lauwarmen Maccaroni mischen, damit er nicht gleich schmilzt.

Ein Gratinform mit Olivenöl austreichen und mit Hartweizengriess bestäuben. Form mit den Auberginenscheiben auskleiden. Maccaroni einfüllen und leicht festdrücken. Mit Auberginenscheiben belegen und die überstehenden Enden der Auberginen einklappen.

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 30 Minuten gratinieren.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten auskühlen lassen. Rand mit einem Messer von der Gratinform lösen. Kuchen auf einen Teller stürzen.







Gratinform bemehlt



