
Typ: Fleisch

Quelle: Teubner: Aufläufe, S 100

Bemerkungen: Nudelaufäufe sind die »Sattmacher« der Alltagsküche, aber sie können trotzdem ganz schön raffiniert zubereitet werden und müssen nicht schwer oder belastend sein, - wie dieses Rezept beweist. Dazu gehören viel frisches Gemüse und Nudeln, die den Auflauf in seiner Struktur locker halten, also kleine Röhrennudeln wie Penne, Ditali, Hörnchen oder die im Rezept verwendeten Malloreddus aus Sardinien

Zutaten: 500 g Tomaten
200 g Zucchini
300 g Erbsenschoten
100 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
12 schwarze Oliven
200 g gekochter Schinken
250 g Malloreddus sardi oder kleine Röhrennudeln 50 ml Pflanzenöl
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
1/2 TL gehackter Thymian
2 EL in Streifen geschnittenes Basilikum
1 EL gehackte Petersilie
60 g frisch geriebener Pecorino
1 Ei
100 ml Sahne

Außerdem:
Öl für die Form
2 bis 3 EL zerlassene Butter

Rezept:

1. Die Tomaten blanchieren, häuten, Stielansatz md Samen entfernen und das Fruchtfleisch in Achtel schneiden. Die Zucchini waschen, die Blüten- und Stielansätze entfernen und das Fruchtfleisch in 3 cm lange, nicht zu feine Stifte schneiden. Die Erbsen auspülen. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Oliven halbieren und entsteinen. Den Schinken in Streifen schneiden.
2. Die Malloreddus in sprudelnd kochendem Salzwasser al dente garen, abgießen und gut abtropfen lassen.
3. Inzwischen das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin hell anschwitzen. Die Tomaten und die Zucchini 1 bis 2 Minuten mitschwitzen. Salzen und pfeffern und mit der Hälfte der Kräuter bestreuen. Den Schinken mit den Erbsen und den Oliven unter das Gemüse mischen.
4. Eine feuerfeste Form mit Öl ausfetten und die Hälfte der Nudeln einfüllen. Die Gemüsemischung darauf verteilen und mit den restlichen Nudeln abdecken. Mit dem Käse bestreuen, das Ei mit der Sahne und den restlichen Kräutern gut verrühren und gleichmäßig in die Form verteilen. Den Auflauf bei 200 °C im vorgeheizten Ofen 30 bis 40 Minuten backen, dabei ab und zu mit zerlassener