

# Mit Penne gefüllte Aubergine mit gemischtem Salat

**Für zwei Personen**

**Für die gefüllte Aubergine:**

200 g Penne	2 Auberginen	1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch	400 g gehackte Dosen-Tomaten	2 TL getrockneter Oregano
100 g Mozzarella	100 g Parmesan	2 EL Semmelbrösel
Olivenöl		

**Für den Salat:**

1 Kopfsalat	1 Salatgurke	3 Tomaten
5-6 Radieschen	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Becher saure Sahne
1 EL mittelscharfer Senf	weißer Balsamico	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Auberginen längs halbieren, das Fruchtfleisch aushöhlen. Das Innere der Aubergine mit Öl bestreichen. Das ausgelöste Fruchtfleisch kleinschneiden. Die ausgehöhlte Auberginen im Backofen vorbacken.

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und mit Auberginenfruchtfleisch etwas Olivenöl glasig andünsten, die Dosentomaten und Oregano hinzufügen, alles aufkochen lassen und dann Nudeln einrühren. Die Nudeln in die Aubergine füllen und mit der Mozzarella und dem Parmesan bedecken und im Backofen gratinieren.

Für den Salat den Kopfsalat klein rupfen, waschen und trocken schleudern. Die Tomate und die Radieschen vom Strunk befreien und mit der Gurke waschen und trocken tupfen. Alles kleinschneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Vinaigrette aus der sauren Sahne, Salz, Pfeffer, Senf, Essig, Schnittlauch und Öl herstellen und über den Salat geben und Alles vermengen.

Die überbackene Aubergine mit dem gemischten Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Ricarda Göbel am 18. Juni 2015