



Provenzalischer Gemüse-Nudelauf

Ein schmackhafter Auflauf, der mit viel frischem Sommergemüse zubereitet wird.

Zutaten für 4 Personen

- 250 g Röhrchennudeln
- 2 Zucchini (gelb oder grün)
- 1 Aubergine
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 2 TL Kräutermischung "Viv 'la Provence"
- Salz und Pfeffer
- 8 - 10 Sardellenfilets
- 10 Oliven (ohne Stein)
- 30 g Olivenöl
- 3 Stiele Rosmarin
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1 Knoblauchzehe

Röhrchennudeln nach Packungsanleitung bissfest garen, abgießen und in eine gefettete Auflaufform verteilen. Gehackte Tomaten mit "Viv 'la Provence" mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Nudeln verteilen.

Gemüse waschen und in gleichmäßige Scheiben schneiden.

Gemüsescheiben dachziegelartig reihenweise abwechselnd über die Nudeln in die Form legen. Dazwischen die Sardellen verteilen. Oliven darüberstreuen und leicht eindrücken. Gemüse mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Auflauf auf der untersten Schiene im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 1 Stunde backen. Falls die Oberfläche zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.

15 Minuten vor Ende der Backzeit Rosmarinstiele auf den Auflauf legen.

Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden, Knoblauch dazu pressen und mit 1 EL Olivenöl mischen. Auflauf aus dem Ofen nehmen, Schnittlauch-Knoblauchöl darüber gießen und heiß servieren.

Tipp: Der Auflauf passt gut zu kurzgebratenen oder gegrillten Fleisch und Fisch.