



# AUBERGINEN- MOZZARELLA- NUDELN



Alles und noch viel mehr.



Timo Hinkelmann's  
**KREATIVE KÜCHE**



Timo Hinkelmann's  
**KREATIVE KÜCHE**

# AUBERGINEN- MOZZARELLA- NUDELN

## ZUTATEN

(für 8 Portionen)

## ZUTATEN

(für 4 Portionen)

- 400g** Bandnudeln
- 2** Auberginen
- 3** Knoblauchzehen
- 15** getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt
- 250g** Büffelmozzarella
- 6-7 EL** Olivenöl
- 1 EL** Thymian, getrocknet
- 1 Bund** frische Petersilie, gehackt
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

## ZUBEREITUNG

 1½ Stunden

## FERTIG IN

 4½ Stunden

- Auberginen** waschen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. **Knoblauch** schälen, fein hacken. Die **getrockneten Tomaten** mit Küchenpapier abtupfen, in Streifen schneiden. **Büffelmozzarella** fein würfeln.
- Bandnudeln** nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen. **50ml des Nudelwassers** aufheben und zur Seite stellen.
- Olivenöl** in einer beschichteten Pfanne erhitzen, **Auberginen** darin kurz anbraten. **Knoblauch** dazugeben und mit **Thymian, Salz** und **Pfeffer** würzen. Anschließend die **Tomaten** dazugeben und bei **niedriger Hitze ca. 5 Minuten garen lassen**.
- Nudeln, Petersilie** und **Büffelmozzarella** in die Pfanne geben und durchmischen. Das beiseitegestellte Nudelwasser dazugeben, umrühren und fertig.
- Beim Anrichten mit frischem **Pfeffer** garnieren.



Durchschnittliche Nährwerte pro Portion

846 kcal  
26,5g Eiweiß

44,9g Fett  
88,3g Kohlenhydrate