

Auberginen - Nudel - Auflauf (Obama)

5 Portionen (2 Auflaufformen)	
4	Zwiebeln
2 - 3	Auberginen
event. 1	Zucchini
etwa 300 gr.	Champignons
2	Paprika
5	Knoblauchzehen
2 Dosen	gehackte Tomaten
2 Essl.	Pesto
1 Essl.	Bratensoße
1 Essl.	Tomatenmark
Kurkuma, Salz, Pfeffer, etwas Oregano	
700 gr.	Nudeln (Penne)
200 gr.	Gouda

Champignons putzen und anbraten, Auberginen würfeln und anbraten, Zucchini in Scheiben schneiden und braten, gewürfelte Paprika ebenfalls anbraten und das Gemüse an die Seite stellen.

Zwiebeln würfeln und anbraten, zum Ende kleingeschnittenen Knoblauch mitanbraten, gebratene Champignons hinzufügen und mit Kurkuma würzen.

1 Eßl Tomatenmark und die 2 Dosen gehackte Tomaten dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken und $\frac{1}{2}$ h köcheln lassen. Dann die Auberginen zufügen und nochmals $\frac{1}{2}$ h weiterköcheln.

Danach die Zucchini, Paprika, 2 Essl. Pesto und 1 Essl Bratensoße hinzufügen.

Die Nudeln bissfest kochen und mit der Soße mischen. Mit dem Käse in 2 Auflaufformen schichten, mit geriebenem Gouda bestreuen und $\frac{1}{2}$ h im 200°C aufgeheizten Backofen überbacken.