

# Nudeln mit Auberginen und Feta

## Zutaten

Nudeln 400g (Fussili od. Penne),  
Aubergine 1 Stück,  
Olivenöl,  
Knoblauch 4 Stück,  
Tomaten getrocknet in Öl eingelegt 10 Stück,  
Feta 150g,  
Salz, Pfeffer,  
wer hat und mag frische Petersilie und Thymian, Alternativ getrocknete Kräuter.

## Zubereitung

Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Auberginen in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben je nach Größe 1/4 oder 1/8. Auberginen in einer Pfanne mit Öl und dem dazu gepressten Knoblauch, unter wenden abraten. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern kräftig würzen. Bei schwacher Hitze, ca. 5 Minuten weiter anbraten. In der Zwischenzeit, die Tomaten in feine Stücke schneiden und dazugeben. Den Feta mit einer Gabel zerbröseln.

Die fertigen Nudeln, die Auberginenmasse und den Käse miteinander vermengen. Eventuell nachwürzen mit Pfeffer und Kräuter.