

## Spiralen mit Auberginen

**Zutaten**  
für 2 Portionen

160 g Spiralen  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
4 TL Olivenöl  
400 g Tomaten  
2 kleine Auberginen  
Pfeffer  
Salz  
Basilikum  
100 g Mozzarella-Minis



### Zubereitung

Spiralen gemäß Packungsaufschrift zubereiten. Inzwischen Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, enthäuten und fein pürieren. Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken, in heißem Olivenöl glasig werden lassen. Tomatenpüree zugeben, mit Pfeffer und Salz würzen. Auberginen in dünne Scheiben schneiden, in einer beschichteten Pfanne anbraten, würzen.

Mozzarella abtropfen lassen und zum Warmziehen in die Tomatensauce geben. Auberginenscheiben fächerförmig auf zwei Teller setzen. Nudeln abschrecken und abtropfen lassen.

Auf Tellern anrichten und die Sauce mit dem Mozzarella darüber geben. Mit Basilikum garnieren.

Dieses Rezept erhalten Sie auch als Rezeptkarte in der Obst- und Gemüse-Abteilung Ihres Combi Marktes.