

# Nudelauflauf mit Auberginen

## Zutaten (4 Personen) :

500g Bandnudeln	100g veganer Streukäse
400g Tofu	Olivenöl
300ml Sojajoghurt	Salz
2 große Auberginen	Paprikapulver

  
Zubereitungszeit :  
Backzeit : 15 min – 200°

## Zubereitung :

1. Backofen auf 200° Umluft vorheizen
2. Auberginen in kleine Würfel (kleiner als 1 cm<sup>3</sup>) schneiden und in Olivenöl knusprig braten.
3. Währenddessen die Nudeln nach Packungsanweisung al dente kochen
4. Den Tofu zerbröseln (nicht schneiden !) und mit dem Sojajoghurt gut vermischen.
5. Die Nudeln mit etwas Olivenöl in eine Auflaufform geben. Tofu und dann Auberginen auf den Nudeln verteilen, anschließend mit dem Käse bestreuen. Mit Salz und Paprikapulver würzen.
6. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.



Hi, ich bin Boldi !



## Fun fact :

Es handelt sich um ein typisch ungarisches Rezept in der veganen Variante. Leider ist die ungarische Küche sehr fleisch- und milchproduktlastig. Allerdings lassen sich Speckwürfel und Milchprodukte problemlos durch Auberginen und die veganen Alternativen ersetzen. Aus eigener Erfahrung kann ich sagen : es ist mindestens so gut, wenn nicht sogar besser als das Original !