

# Nudelauf mit Parmesan-Sahne

## Zutaten für 4 Personen

- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 1 gelbe Paprika
- 2 EL Olivenöl
- 200g Tagliatelle
- 250ml Sahne
- 60g Parmesan, gerieben
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer
- etwas Muskatnuss, gerieben
- 1 Knoblauchzehe
- frisches Basilikum

## Zubereitung

Aubergine und Zucchini in 5mm dicke Scheiben schneiden. Paprika in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen. Das Gemüse kurz anbraten und leicht salzen.

Die Nudeln bissfest garen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Sahne mit einem Schneebesen anschlagen, dann Ei und 30g Parmesan unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

8 Soufleeförmchen ausfetten und mit der Knoblauchzehe ausreiben. Zuerst die Hälfte der Parmesan-Sahne einfüllen. Dann Nudeln und Gemüse in die Förmchen geben. Mit der restlichen Parmesan-Sahne begießen und die restlichen 30g Parmesan aufstreuen.

Ofen auf 180° vorheizen. Die Förmchen für 30 Minuten goldbraun backen. Kurz auskühlen lassen und mit Basilikum bestreuen.