

Hörnchennudelauf nach sardischer Art

ca.500 g Tomaten
ca.400 g Auberginen
ca.400 g Zucchini
ca.100 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1/8 l feines Olivenöl
Salz, ¼ Teel. Pfeffer
½ Teel. gehackter Thymian (mehr, nach Geschmack)
2 Teel. gehacktes Basilikum (mehr, nach Geschmack)
1 Eßl. gehackte Petersilie (mehr, nach Geschmack)
250 g gekochten Schinken
200 g Erbsen frisch oder tiefgefroren (auftauen lassen)
300 g Hörnchen
3 Eier
200 g Sahne
300 g geriebener Käse (Gouda oder dt.Emmentaler)
Für die Form: Öl

Die Tomaten kurz brühen, abziehen und in Scheiben schneiden. Die Auberginen und die Zucchini gründlich waschen, vom Stilsansatz befreien und in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden, dann vierteln. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Knoblauchzehen schälen und zerdrücken.
(Man kann auch Knoblauchgewürz granuliert nehmen.)

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel und den Knoblauch darin hell anschwitzen. Die Gemüsescheiben in eine große Schüssel geben, mit dem Pfanneninhalt übergießen, mit 1 Teelöffel Salz, dem Pfeffer und der Hälfte der gehackten Kräuter bestreuen.

Den Schinken würfeln und mit den Erbsen dazugeben. Etwa 1 Stunde zugedeckt durchziehen lassen.

Die Hörnchen in Salzwasser etwa 10 Minuten sprudelnd kochen, dann abgießen und abtropfen lassen, nicht abschrecken. Die Eier mit dem Schneebesen verrühren, die Sahne, den Käse und die restlichen Kräuter zufügen und die Mischung unter die Hörnchen heben. Eine große Auflaufform mit Öl austreichen.

Die Hälfte der angemachten Hörnchen einfüllen. Die marinierte Gemüse Mischung darüber verteilen und mit den restlichen Hörnchen abdecken.

Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene 60-70 Minuten backen.

Heißluft: 160 Grad