

## Timpana (*aus Malta*)

### Bolognesesauce:

1 Aubergine	in Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und etwa 30 Minuten stehen lassen. Anschließend das Wasser abgießen, Auberginen abtupfen und in Würfel schneiden.
Öl	in eine Pfanne geben und mit
Paprikapulver	würzen.
Salz und Pfeffer	
2 Zwiebeln	in Würfel schneiden und in der Pfanne anbraten.
200g Tofu	zerkrümeln und dazugeben. Zum Schluss die Auberginenstücke hinzufügen und noch etwa 5 Minuten braten.
500ml passierte Tomaten	und
150g Pizzaschmelz	dazugeben und kurz köcheln lassen.

500g Penne	in Salzwasser ca. 10 Minuten garen und abtropfen lassen.
1 Blätterteigplatte	Eine Auflaufform einfetten und mit auslegen und diese gleichmäßig einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 5 Minuten vorbacken. Die Nudeln und Sauce in der Auflaufform schichten, dabei die Nudeln in gleichmäßige Reihen legen. Mit Sauce abschließen und die Form mit
1 Blätterteigplatte	bedecken. Diese auch einstechen und die Timpana bei 180°C etwa 20 Minuten goldbraun backen.

**Ergibt: 4 Personen**

**Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde**

**Kochzeit: 10 Minuten**

**Backzeit: 25 Minuten**

**Ruhezeit: 30 Minuten (Auberginen)**