**Kipgehaktballetjes met aubergine en mozzarella**

Nodig:

300 gram kipgehakt (of hoh gehakt)

knoflookpoeder

2 eetlepels Italiaanse kruiden

braadboter

1 gesnipperde rode ui

2 aubergines in blokjes (of 3 als het erg kleine zijn)

1 blik tomatenblokjes

1 bol (buffel)mozzarella

zakje geraspte Parmezaanse kaas

gedroogde basilicum

125 gram gedroogde spaghetti (voor 3 pers.)

Bereiding:

Kneed het gehakt met ruim knoflookpoeder, peper, zout en de Italiaanse kruiden en draai er balletjes van (genoeg kruiden anders balletjes te flauw).

Verhit wat braadboter in een pan en bak de gehaktballetjes rondom goudbruin. Neem de balletjes uit de pan en houd apart. Fruit de ui en de rest van de knoflook in het bakvet (evt een beetje boter toevoegen). Voeg de aubergine toe en bak deze 5 minuten mee totdat ze gekleurd zijn. Voeg vervolgens de tomatenblokjes en een half blik water toe, breng op smaak met zout en peper en laat nog 20 minuten pruttelen. Verwarm de oven voor op 180°C. Stort de groentensaus in een ovenschaal, leg de gehaktballetjes erin, bestrooi met wat basilicum en verdeel de mozzarella en Parmezaanse kaas erover. Gratineer circa 10 minuten in de oven (onder de gril).

Bestrooi voor het serveren met de basilicum. Kook ondertussen de spaghetti en serveer separaat.