



Auberginenauflauf

Zutaten

für 5 Personen

- 4 große Auberginen
- 500g Tomaten, passiert
- 3 El Olivenöl
- 1 Handvoll Basilikum, frisch
- 300g Parmesan, gerieben
- 350g Mozzarella, in Scheiben geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiebel
- Sonnenblumenöl
- Mehl
- Salz
- Pfeffer
- 3 Knoblauchzehen

Besonderes Zubehör

Backofenform

Schwierigkeitsgrad

Mittel

Zubereitungszeit

25 Minuten
+ 15 Minuten Kochzeit
+ 30 Minuten Backzeit
+ 60 Minuten Ruhezeit



Zubereitung

Die Auberginen in fingerdicke Scheiben schneiden und mit etwas Salz bestreuen. Anschließend beiseite stellen und auf Küchenkrepp für ca. eine Stunde ziehen lassen. Gut abtupfen und in Mehl wälzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen darin anbraten, danach wieder auf neuem Küchenkrepp legen. Währenddessen eine Salsa herstellen: Im Topf die klein geschnittene Zwiebel und Knoblauch im Olivenöl goldbraun braten, die passierten Tomaten hinzufügen 15 Minuten leicht kochen lassen. Geschnittene Basilikumblättern dazu und abschmecken. Die Backofenform mit etwas Olivenöl ausstreichen, den restlichen Knoblauch fein schneiden und einen Teil davon am Boden der Form verteilen. Auberginen verteilen, Sauce darüber geben, mit Mozzarellascheiben belegen und etwas Parmesan verstreuen. Nun wieder Knoblauch, Auberginen, Sugo, Mozzarella schichten und zum Schluss den restlichen Parmesan. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C so lange überbacken, bis eine goldbraune Kruste entsteht (dauert ca. 30 – 40 Minuten).