

Überbackene Auberginen

Zutaten für: 4 Personen

3	Stück	Auberginen (700g)
800	g	geschälte Tomaten (Dose)
1	Stück	Toskanabrot (Weißbrot)
100	ml	Weißwein
2	Stück	Büffelmozzarella (2x125g)
100	g	Parmesan
2	Stück	Zwiebel
2	Stück	Knoblauchzehen
20	Blätter	Basilikum
1	EL	Tomatenmark
2	TL	Oregano (getrocknet)
7	EL	Olivenöl
1,5	TL	Meersalz
1	TL	Zucker



Zubereitungszeit ca.: 100 Minuten

Zubereitung:

Zu Beginn die Auberginen in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und salzen, damit sie Flüssigkeit verlieren und der Auflauf später nicht wässrig wird. Mindestens 30 min. ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Dosentomaten aus der Dose nehmen, vom Stielansatz befreien und eventuelle Hautreste entfernen, dann grob zerteilen und zusammen mit dem Tomatensaft in eine Schüssel geben.

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln, dann den Knoblauch schälen und eine große Pfanne bei hoher Hitze auf das Kochfeld stellen. Wenn die Pfanne heiß ist, 5 EL Olivenöl hineingeben und die Zwiebeln darin anschwitzen. Sobald die Zwiebeln beginnen Farbe zu nehmen, den Knoblauch hineinpressen und das Tomatenmark in die Pfanne geben. Beides kurz mitbraten und dann mit dem Weißwein ablöschen. Die Tomaten und den Tomatensaft in die Pfanne geben, mit Salz, Zucker und Oregano würzen. Die Hitze auf kleine Stufe reduzieren und 20 min. ohne Deckel ganz leicht köcheln lassen. Dann den gehackten Basilikum dazu geben und das Kochfeld abschalten.

Die Auberginenscheiben abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen, mit Olivenöl bepinseln und in einer Grillpfanne scharf anbraten. Es sollen sich richtig dunkle Grillstreifen bilden. Vom Toskana Brot so viele ca. 1cm dicke Scheiben abschneiden, das man damit die Form auslegen kann. Wenn die Auberginen fertig sind, diese aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Nun in der Pfanne das Brot ebenfalls scharf anrösten.

Mozzarella in Scheiben schneiden und den Parmesan reiben. Die Auflaufform mit dem angerösteten Brot auslegen und mit etwas Soße übergießen, dann eine Schicht Auberginen darauf verteilen. Mit Tomatensoße, Mozzarella, Parmesan und Auberginen abwechselnd die Form auslegen, bis alle Zutaten verbraucht sind. Den Schluss bilden Soße, Mozzarella und Parmesan, das ist wichtig!

Auf der mittleren Schiene für 55 min bei 180°C backen, dann aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten abkühlen lassen.

Mit Weißbrot servieren, ich reiche auch gerne noch einen knackigen Salat dazu.