



74. TonTopf - Tonkuhles tönende Talk-Kochshow

November 2016

Domenique Lindner-Thomas, Hochzeitsfotografin

Auberginenauflauf

Zutaten für 4 – 6 Personen:

- 1 kg mittelgroße Auberginen
- 1kg reife Tomaten
- 1 Bund Basilikum
- 100 g frisch geriebener Parmesan
- 300 g Mozzarella
- 2 hart gekochte Eier
- 2-3 Knoblauchzehen
- Olivenöl zum ausbacken und für die Form
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Auberginen waschen, Stiel Ansätze entfernen, die Früchte längs in 1/2 cm breite Streifen schneiden. Mit Salz bestreuen, auf einen Teller legen, mit einem zweiten Teller abdecken und ein Gewicht darauf stellen. Mindestens 1 Stunde stehen lassen, um die Bitterstoffe zu entziehen.
2. Sauce: Tomaten überbrühen, enthäuten und entkernen. Fruchtfleisch kleinhacken, in einem Topf erhitzen. Ein Drittel vom Basilikum in Streifen schneiden, Knoblauch durchpressen, beides hinzufügen. Zur sämigen Sauce köcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ab und zu umrühren.
3. Während dessen Auberginen Scheiben kurz unter fließendem Wasser abspülen, ob tropfen lassen und mit einem Küchentuch gründlich ab trocknen. In einer Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen, die Scheiben portionsweise hineingeben und goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen.
4. Eine Auflaufform fetten. Restliches Basilikum in Streifen schneiden, Mozzarella und die zwei hartgekochten Eier in Scheiben schneiden. Back Ofen auf 175° vorheizen.



5. Die Form mit einer Schicht Auberginen auslegen. Mit etwas Parmesan bestreuen. Einige Eier- und Mozzarellascheiben darauf legen, mit Tomatensoße bedecken, Basilikum aufstreuen. Mit Auberginen abdecken, alle Zutaten abwechselnd in der genannten Reihenfolge einschichten (jedoch zwei EL Parmesan zum Bestreuen der Oberfläche übrig lassen). Mit Tomatensoße abschließen.
6. Auberginen Auflauf in den vorgeheizten Back Ofen in (Gas: Stufe zwei) schieben und etwa 40 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit restlichen Parmesan aufstreuen. Den Auflauf nicht ofenfrisch heiß, sondern am besten lauwarm sehr Viren (schmeckt auch kalt).

Guten Appetit!