

Auberginen-Auflauf

Der italienische Auberginen-Auflauf mit Tomaten, Mozzarella, Parmesan und Kräutern ist eine mediterrane Spezialität.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

800 g	Auberginen
400 g	Tomaten (passiert)
1 Stk.	Zwiebel
1 Handvoll	Basilikum frisch
1 TL	Oregano (getrocknet)
250 g	Mozzarella
100 g	Parmesan gerieben
6 EL	Olivenöl extra vergine
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den italienischen **Auberginen-Auflauf** die Auberginen in ½ cm dicke Scheiben schneiden und von beiden Seiten salzen. In ein Sieb legen und über dem Spülbecken etwa 1 Stunde ziehen lassen, um die Bitterstoffe zu entfernen. Die Zwiebel schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl extra vergine glasig dünsten. Passierte Tomaten und Oregano hinzufügen und die Sauce bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Parmesan fein reiben, den Mozzarella in dünne Scheiben oder kleine Würfel schneiden und die Basilikumblätter abzupfen, waschen und zerschneiden.
3. Nach der Einwirkzeit das Salz von den Auberginenscheiben abwaschen und sie mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Auberginen mit Olivenöl bepinseln und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Ober-/Unterhitze für 20–30 Minuten backen, bis sie weich und leicht

gebräunt sind.

4. Die Temperatur im Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhöhen. Eine Auflaufform (ca. 20x25 cm) mit einem Löffel Tomatensauce bedecken. Eine Schicht Auberginen darauflegen, leicht salzen und pfeffern, dann mit Tomatensauce, Parmesan, Mozzarella und Basilikum belegen. Den Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die letzte Schicht sollte aus Tomatensauce, Parmesan und Mozzarella bestehen, damit sie eine goldbraune Kruste bildet. Den Auflauf für 25–30 Minuten im Ofen backen, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.

Tipp