

Zutaten

- 1 Aubergine, ca. 500 g
- 1 Dose geschälte Tomaten,
400 g
- 200 g Mozzarella,
Typ „fior di latte“
- 1 Bund Basilikum
- 6 EL Parmesan, frisch gerieben
- etwas Olivenöl, Salz,
frisch gemahlener Pfeffer



Auberginen-Auflauf mit Mozzarella

6 Portionen | 180° C Ober- und Unterhitze | Zubereitung: 60 Min. | Gesamt: 90 Min.

Zubereitung:

Aubergine waschen, in ½ cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen. Damit das durch das Salz herausgezogene Wasser abfließen kann empfiehlt es sich die gesalzenen Scheiben in ein Sieb zu legen. Nach 30 Minuten abspülen und trocken tupfen.

Portionsweise in einer Pfanne die Auberginenscheiben anbraten, bis sie eine schöne Farbe bekommen. Anschließend mit einem Küchentuch das überschüssige Öl abtupfen.

Geschälte Tomaten und Mozzarella in dünne Scheiben schneiden, Tomaten kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan und gewaschene Basilikumblätter bereitstellen. In einer Auflaufform abwechselnd bis zur gewünschten Höhe aufschichten: Auberginen, Tomatensauce, Basilikumblätter und Mozzarella. Als Topping geriebenen Parmesan drüber streuen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 180° C für ca. 45 Min. backen. In der ersten Hälfte der Backzeit mit Alufolienhaube.

Tipp Nach Wunsch die Tomatensauce mit Knoblauch und Pizzagewürz aufpeppen.