

Auberginegratin

für 4 Personen

Saison August-September

750 Gramm Aubergine (ca. 4 Stück) (ca. 4 Stück) Waschen, Stielansatz entfernen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Scheiben auf eine Platte legen und leicht salzen. Das Salz mindestens 15 min einziehen lassen. Danach mit Haushaltspapier trocken tupfen. Scheiben beidseitig mit Olivenöl bestreichen und auf ein Blech legen.

2 Mozzarella In Scheiben schneiden

Gebackene Scheiben abwechselungsweise mit Mozzarella in einer Gratinform schichten und bei 230° Grad und 13 Minuten in der Ofenmitte backen

Tomatensauce

2 EL Olivenöl in einer Pfanne warm werden lassen
1 Grosse Zwiebel fein hacken
1 Knoblauchzehe gepresst
1/2 Bund Petersilie gehackt
10 Basilikumblätter gehackt
alles begeben und andämpfen
400 Gramm Tomaten klein gewürfelt begeben und heiss werden lassen.

Dann Hitze reduzieren.

1/2 TL Salz
1 Prise Zucker
Pfeffer, ev. Peperoncini würzen
Sauce auf kleinem Feuer ca. 30 Minuten köcheln lassen dann über die Aubergine-Mozarella-Schichten geben.

Bei 230° Grad, ca. 30 Minuten in der Ofenmitte gratinieren

Tipp

Vor dem Servieren etwas geriebener Parmesan über den Gratin streuen.
Passen dazu Bratkartoffeln. En Guete!



www.faessleralate.ch
Rezepte aus Chefins Küche