

Auberginen-Auflauf

Zutaten:

100 g Zwiebeln
1 Chilischote
1 Knoblauchzehe
8 El Olivenöl
2 Tl Tomatenmark
2 Dosen Tomaten (stückig, à 400 g)
Salz
Pfeffer
1 Tl Zucker
2 Auberginen (à 350 g)
2 Zweige Rosmarin
80 g italienischer Hartkäse
2 El Semmelbrösel
1 Mozzarella (à 125 g)

Für 3 Personen

Gesamtzeit: ca. 45 Minuten



1. Zwiebeln, Chili und Knoblauch fein würfeln. In einem Topf in 2 El Olivenöl glasig dünsten. Tomatenmark einrühren, mit stückigen Tomaten auffüllen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, Sugo offen 20 Minuten dicklich einkochen lassen.

2. Auberginen in dünne Scheiben schneiden. In 2-3 Portionen in einer Pfanne mit je 2-3 El Olivenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen. Hartkäse fein reiben. 3 El Käse mit Rosmarin und Bröseln mischen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. In einer Auflaufform etwas Tomaten-Sugo verteilen. Auberginen, restlichen Sugo und restlichen Käse abwechselnd einschichten, mit Mozzarella abschließen. Mit Rosmarin-Brösel-Mischung bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 20 Minuten backen. Kurz ruhen lassen, servieren.

Guten Appetit!