

## **Auberginenauflauf**

### Zutaten für 4 Portionen:

4 große Auberginen  
500 g passierte Tomaten  
3 EL Olivenöl  
1 Hand voll frisches Basilikum  
300 g Parmesan  
350 g Mozzarella  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Die Auberginen in fingerdicke Scheiben schneiden und mit etwas Salz bestreuen. Anschließend beiseitestellen und ca. eine Stunde ziehen lassen (Achtung: sie ziehen Wasser, also in ein entsprechendes Gefäß geben).

Danach gut abtupfen und in Mehl wälzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen darin frittieren, danach gut mit Küchentuch abtupfen (die leichtere Variante: nicht frittieren, sondern in der Pfanne grillen - schmeckt aber dafür nicht so gut).

Währenddessen eine Salsa aus den passierten Tomaten, 1 - 2 Zehen Knoblauch, Zwiebel, Basilikum und Olivenöl wie folgt herstellen: In einem Topf die klein geschnittene Zwiebel und den gepressten bzw. geschnittenen Knoblauch im Olivenöl goldbraun braten, die Tomaten hinzugeben und am Schluss mit den klein geschnittenen Basilikumblättern abschmecken.

Nun eine Backofenform mit etwas Olivenöl ausstreichen, den restlichen Knoblauch fein schneiden und einen Teil davon am Boden der Form verteilen. Darauf Auberginen verteilen, Salsa darauf verteilen, mit Mozzarellascheiben belegen und etwas Parmesan darüber streuen. Nun wieder Knoblauch, Auberginen, Salsa, Mozzarella und zum Schluss den restlichen Parmesan schichten.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C so lange überbacken, bis eine goldbraune Kruste entsteht, das dauert ca. 35 - 40 Minuten.