Rezept

Auberginengratin

Ein Rezept von Auberginengratin, am 03.06.2025

Zutaten

750 g	Auberginen
600 g	Tomaten
10 EL	Olivenöl
	Pfeffer
1	Kugel Büffelmozzarella oder 2 Kugeln Mozzarella (ca. 250 g)
	Salz
2	Knoblauchzehen
1 TL	getrocknete italienische Kräuter
1 Bund	Basilikum
	Mehl zum Wenden
2 EL	frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Auberginen waschen, putzen und der Länge nach in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen und kurz ziehen lassen.

2. Inzwischen die Tomaten waschen und sehr klein würfeln. Den Knoblauch schälen und hacken. Die Tomaten mit dem Knoblauch, 2 EL Öl und den getrockneten Kräutern in einem Topf zum Kochen bringen und offen bei mittlerer Hitze in 10-15 Min. einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Basilikumblättchen von den Stielen zupfen und zerkleinern. Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben trocken tupfen und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen. Die Auberginen in drei Portionen in jeweils 2 EL Öl von beiden Seiten braun braten. Herausnehmen und pfeffern. Den Backofen auf 180° vorheizen.

4. Auberginen, Tomatensauce und Mozzarella lagenweise in eine ofenfeste Form schichten, dabei jeweils etwas Basilikum dazwischen verteilen. Den Parmesan darüberstreuen, restliches Öl darüberträufeln. Den Auflauf im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 30 Min. backen. Lauwarm oder kalt servieren.