

Rezept

# Reisauflauf mit Auberginen

Ein Rezept von Reisauflauf mit Auberginen, am 02.04.2023

## Zutaten

<b>300 g</b> Basmati-Reis	Salz
<b>2</b> Zwiebeln	<b>2</b> Auberginen (550 g)
<b>1</b> Döschen Safranfäden (0,2 g) gemahlener Pfeffer	<b>4 EL</b> Öl
<b>2</b> Eigelbe	<b>200 g</b> Joghurt
	<b>3 EL</b> Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

## Zubereitung

1. Den Reis in ein Sieb schütten und unter fließendem kaltem Wasser so lange abbrausen, bis das ablaufende Wasser schön klar ist. Den Reis abtropfen lassen.
2. Reis dann mit 3/4 l kaltem Salzwasser zum Kochen bringen und etwa 8 Minuten vorgaren. In ein Sieb gießen und kalt abbrausen. Abtropfen lassen.
3. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Auberginen waschen, putzen und der Länge nach vierteln. Viertel quer in Scheiben schneiden. Den Safran in 1/8 l lauwarmem Wasser anrühren.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen. Auberginenstücke darin unter Rühren bei mittlerer Hitze gut anbraten. Zwiebeln dazu und kurz mitbraten. Mit dem Safranwasser aufgießen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Salzen, pfeffern.
5. Backofen auf 180 Grad vorheizen (ohne Vorheizen: Umluft 160 Grad). Joghurt mit Eigelben verrühren. Butter in einem kleinen Pfünnchen bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Eine feuerfeste Form mit der Hälfte der Butter ausstreichen.
6. Die Hälfte vom Reis mit der Hälfte der Joghurtmischung verrühren und in die Form geben. Auberginen darauf verteilen, dann den restlichen Reis darüber löffeln. Mit der übrigen Joghurtmischung bedecken, restliche Butter darüber träufeln. Reisauflauf in den Ofen (Mitte) schieben und 50-60 Minuten backen, bis er schön braun ist.