



Auberginen-Auflauf

Zutaten für vier Personen

4 große Auberginen

Öl zum Frittieren

3-4 Tomaten

Salz, Pfeffer

150g geriebener Parmesan

frische Kräuter (Basilikum)

300g Mozzarella

1 Zwiebel

1-2 Knoblauchzehen

Zubereitung

Die Auberginen in fingerdicke Scheiben schneiden und mit Salz bestreuen, damit ihnen Wasser entzogen wird. Nach einer Stunde Ruhe werden die Auberginen in einer Pfanne mit erhitztem Öl frittiert und danach gut abgetupft.

Wer mag, kann die Auberginenscheiben auch ohne Mehl frittieren oder sie grillen bzw. im Ofen anbraten, um das Frittieren zu umgehen. In einer Backform werden die Auberginenscheiben ausgelegt. Dann folgt eine Schicht Mozzarella-Scheiben, Parmesan, Tomaten, wieder eine Schicht Auberginen und so weiter. So lange die Auberginen/Mozzarella/Parmesan/Tomaten-Schichten setzen, bis alle Lebensmittel aufgebraucht sind. Zuletzt sollte eine Auberginenschicht mit Tomaten und Parmesan bedeckt werden. In einem vorgeheizten Ofen wird der Auberginenauflauf bei 200°C so lange überbacken, bis eine goldbraune Kruste entstanden ist (ca. 30-40 Minuten).