

Auberginen- Kartoffel- Käseauflauf

Von Stefan Pohl, Winnigen

Zutaten:

2 mittlere Auberginen
500 g Mozzarella
500 g dicke Kartoffeln
1 dicke Zwiebel
600 g Tomaten
200 g geriebener, frischer Parmesan
1 Knoblauchzehe
3 EL Rapsöl
1 Bund Basilikum
Salz, Zucker
geschroteter (grob gestoßener) schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Auberginen waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Pfanne mit etwas Rapsöl und Knoblauch ausreiben und die Auberginenscheiben darin leicht anbraten, leicht salzen.

Die Zwiebel würfeln und in etwas Rapsöl andünsten, Tomaten würfeln und hinzugeben. Mit etwas Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Anschließend mit Salz und geschrotetem Pfeffer abschmecken.

Dicke Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Rapsöl und Knoblauch ausstreichen und schichtweise mit den Kartoffeln, Auberginen und Mozzarella auslegen, dabei immer mit einer Schicht Tomaten dazwischen.

Zum Schluss den geriebenen Parmesan drüberstreuen mit dem restlichen Rapsöl begießen.

Für etwa 45 Minuten bei 180°C im Backofen backen, danach mit Basilikum bestreuen.