



Gebackener Auberginen Auflauf

Zutaten

(Für ca. 5 Portionen)

- 5 Auberginen
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- frischer Basilikum
- Salz & Pfeffer
- etwas Mehl
- 1400 ml Passata
- 2-3 EL Pizza-Gewürz (oder getrocknete Kräuter)
- geriebener Mozzarella
- geriebener Parmesan
- Öl zum Braten

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und mit etwas Basilikum in einem heißen Topf anschwitzen. Mit der Passata ablöschen und mit Pizzagewürz, Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze etwas köcheln lassen.
2. Derweil reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen. Mehl in einen tiefen Teller füllen. Die Auberginen nun in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, im Mehl wenden und danach in dem heißen Öl von beiden Seiten frittieren.
3. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Hochrandpfanne mit einer Schicht frittierten Auberginenscheiben auslegen. Eine Kelle der vorbereiteten Tomatensoße, etwas Basilikum, Mozzarella und Parmesan darüber verteilen. Das Ganze so lange wiederholen und wie eine Lasagne schichten, bis keine Auberginen mehr übrig sind.
4. Für ca. 20 Minuten goldbraun backen. Heiß servieren und genießen. Guten Appetit!



Die besten
Rezepte von:

Bernd Zehner

