



Auberginen-Tomaten-Gratin

Zutatenliste

2 Auberginen
4 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
400 g Tomaten
1 TL Thymian
6 schwarze Oliven (nach Bedarf)
1/2 Bund Basilikum (gehackt)
Kräutersalz
Pfeffer
250 g Mozzarella
100 g Peccorino, gerieben
Öl für die Form

Zubereitung

Zubereitungszeit 35-40 Min.

Auberginen waschen, abtupfen, putzen und in dicke Scheiben schneiden. Ein Backblech mit 1 EL Olivenöl bestreichen, die Auberginenscheiben darauf legen, mit 2 EL Olivenöl beträufeln, im Backofen bei 160° etwa 20 Min. backen. Die Auberginenscheiben herausnehmen.

Inzwischen den Knoblauch und die Zwiebel fein würfeln. Stielansätze der Tomaten entfernen. Tomaten überbrühen und häuten. Tomaten in kleine Stücke schneiden, dabei die Kerne entfernen. In einem Topf das restliche Olivenöl erhitzen, Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin anbraten. Die Tomatenwürfel dazugeben, mit Thymian würzen und alles etwa 5 Min. köcheln lassen. Die Oliven entsteinen, grob hacken und mit Basilikum in die Sauce geben. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Eine Auflaufform mit Öl ausstreichen. Die Auberginen umgewendet in die Form legen, die Tomatensauce darüber gießen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden, auf die Auberginen legen und das Gratin mit Peccorino bestreuen. Im Backofen bei 160°C ca. 20 Min. backen.

Dazu passt Reis oder Bulgur!

Guten Appetit!

