

Auberginen-Auflauf

Zutaten für 3-4 Personen

1		Zwiebel	Fein gehackt.
1		Knoblauchzehe	Fein gehackt.
2	EL	Öl	Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten.
2		Fleischtomaten	Gehäutet, entkernt, in feine Würfel schneiden und den Zwiebeln begeben.
500	g	Pelati (aus der Büchse)	In feine Würfel schneiden und den Zwiebeln begeben.
1-2	TL	Instant Fleischbouillon	Begeben.
		Salz	
		Pfeffer	Abschmecken, ca. 30 Min. einköcheln.
1	Bund	Basilikum	In Streifen schneiden, zugeben.
500	g	Auberginen (2-3)	In 1 cm dicke Scheiben schneiden.
1/8	l	Olivenöl	Auberginenscheiben in heissem Öl beidseitig anbraten, abtupfen mit Salz und Pfeffer würzen. Ofen auf 225°C vorheizen.
375	g	Mozzarella	In Scheiben schneiden. Feuerfeste Form einfetten, mit Auberginen auslegen, Tomatensauce darüber giessen und mit Käse belegen. 25 Min. in Ofenmitte bei 225°C goldbraun backen.
		Beilage	Baguette.