

Italienische Rezepte

Gebackene Auberginen

Anzahl: 4 Personen

Gattung: April, Aubergine, Gemüse, Italien, Normal, P4

4	gleich große Auberginen (1 -kg)	2	Essl. Thymianblätter
	Salz	600 g	Tomaten
1	Knoblauchzehe	2	Mozzarellakugeln (à 125 g),
5 Essl. Olivenöl			-evtl. mehr
1 Essl. Zitronensaft			Pfeffer

Die Auberginen waschen und gut abtrocknen. Die Früchte der Länge nach bis zum Strunk fächerförmig in 1 cm dicke Scheiben ein-, aber nicht durchschneiden. Die Auberginen nicht zu dicht nebeneinander in eine Arbeitsschale legen und auffächern. Die einzelnen Scheiben jetzt dick mit Salz bestreuen. Die Schale mit den gesalzenen Auberginen mit Haushaltspapier zudecken und 20 Min. stehen lassen. Den gepellten Knoblauch fein hacken, mit 4 EL Öl, Zitronensaft und Thymian verrühren. Die Tomaten und den Käse in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Eine ausreichend große, ofenfeste Form mit 1 EL Öl einfetten. Die Auberginen hineinsetzen, weit auffächern, mit den Tomaten füllen, salzen und pfeffern. Das Kräuteröl darüber träufeln. Die Auberginen zum Schluss mit dem Käse belegen. Die Auberginen im Backofen backen, bis der Käse zerlaufen ist und eine kleine goldgelbe Kruste bekommen hat. Schaltung: 200 - 220°, 2. Schiebeleiste v. u. 170 - 190°, Umluftbackofen 30 - 35 Min. Die gebackenen Auberginen am besten in der Form servieren.