

Vegetarische Rezepte

Auberginen Auflauf Vegetarisch

Anzahl: 4 - 6 Personen

Gattung: Teigwaren, Auflauf, Gemüse, Vegetarisch

3	mittelgr. Auberginen (Melanzane)	200 g	Faschiertes Rindfleisch
4	Knoblauchzehen (in Scheiben - geschnitten)		- (man kann das - Rindfleisch auch mit in
10	Getrocknete Tomaten (in Öl - eingelegt)		- Gemüsebouillon - eingeweichtes
20	Schwarze Oliven (ohne Kerne)		- Sojagranulat erse
3 Teel.	Kapern	1 kg	Frische geschälte und klein
20	Blätter Basilikum; ca.		- geschnittene Tomaten
300 g	Geriebener Parmesan	500 ml	Passierte Tomaten
	Oliveöl		Meersalz

In einer Pfanne etwas Oliveöl erhitzen, Knoblauchscheiben darin hellgelb braten. Sojahack oder Faschiertes, Tomatenfruchtfleisch und die passierten Tomaten zugeben und einige Minuten lang garen. Anschliessend die klein geschnittenen getrockneten Tomaten, gehackte Oliven und Kapern begeben. Abschliessend klein geschnittenes Basilikum Zugeben, mit Meersalz abschmecken. Einige Zeit köcheln lassen. Melanzane in 7 - 8 mm dicke Scheiben geschnitten. In einer Pfanne Oliveöl erhitzen, Melanzanescheiben darin nach und nach backen, zum Schluss ein wenig salzen.

In eine Porzellanform eine Lage Melanzane einschichten. Darauf eine Lage der Sauce und etwas frisch geriebenen Parmesan geben. In dieser Reihenfolge so lange einschichten, bis die Form voll ist. Mit reichlich Parmesan abschliessen.

Die Speise wird kalt serviert und kann auch schon am Vortag zubereitet werden. Mit frischem Baguette anrichten.

Getränk: Rassisger Weisswein

