



Aubergine al forno

ZUTATEN

300 g Auberginen
Salz
Pfeffer
1 Dose gehackte Tomaten
1 Zwiebel
1 Teelöffel Zucker
125 g Mozzarella
3 Essl. Parmesan gerieben
6 EL Olivenöl
2 EL Mehl
1 TL Oregano

Zubereitung

Die Auberginen waschen und quer in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Kräftig salzen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Die Zwiebel schälen und hacken. Den Mozzarella gut abtropfen lassen, dann in dünne Scheiben schneiden und diese vierteln.

In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin andünsten, dann mit Zucker karamellisieren. Die Tomaten zufügen, salzen und pfeffern, Oregano dazugeben und etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Die Auberginenscheiben abspülen, trockentupfen und mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne in 5 EL Öl von beiden Seiten braun braten. Den Backofen auf 180° vorheizen.

Ein Backblech oder Auflaufform mit 1-2 EL Sauce bepinseln. Die gebratenen Auberginenscheiben auf das Blech oder Auflaufform setzen, mit den Tomatensauce und dem Parmesan bestreuen. Diesen Vorgang wiederholen bis die Aubergine verbraucht sind. Zum Schluss mit Mozzarella belegen und 20 Minuten im Backofen überbacken.