

Auberginen-Gratin

(für 4 Personen)

Zutaten: 2 grosse Auberginen (je ca. 400 g)
 1 EL Salz, 1 EL Olivenöl
 1 Zwiebel, fein gehackt
 2 Knoblauchzehen, gepresst
 4 EL Tomatenpüree
 1 Dose gehackte Tomaten (ca. 800 g)
 $\frac{1}{2}$ TL Salz, $\frac{1}{4}$ TL Cayennepfeffer
 1 Prise Zucker
 2 EL Basilikumblätter, in feinen Streifen
 2 EL Mehl
 100 g geriebener Parmesan

Auberginen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf Haushaltspapier legen, Salz darüber streuen und ca. 30 min ziehen lassen.

Tomatensauce (dick): Olivenöl in der Pfanne warm werden lassen, Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Tomatenpüree und gehackte Tomaten kurz mitdämpfen, mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker würzen und bei mittlere Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min köcheln lassen. Basilikumblätter begeben und zugedeckt beiseite stellen.

Die Auberginen mit Haushaltspapier abtupfen und im Mehl wenden. Das Olivenöl in einer Bratpfanne heiss werden lassen und die Auberginen portionenweise beidseitig anbraten. Auberginen, Tomatensauce und Parmesan lagenweise in die gefettete Form schichten, mit wenig Tomatensauce und Parmesan abschliessen.

Ca. 25 min. in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens gratinieren. 2 EL Basilikumblätter in Streifen darüber streuen.