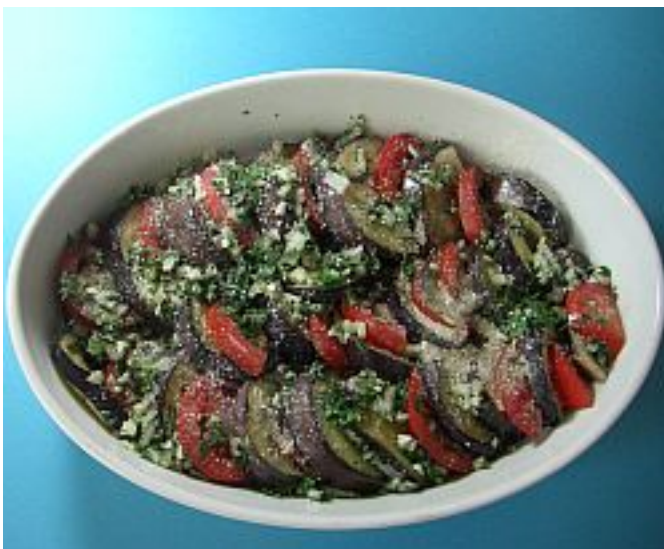


AUBERGINEN-TOMATEN-GRATIN

Schnell vorbereitet - und dann ab in den Backofen

2	Personen	
2		kleine Auberginen (ca. 400 g)
4		mittelgroße Tomaten
1 EL		Mehl
1		Knoblauchzehe
1		Zwiebel
2 EL		gehackte Petersilie
1 EL		Thymian, frisch gehackt (= 1 TL getrocknet)
		Olivenöl
1 EL		Paniermehl
3 EL		geriebener Parmesan oder Pecorino
		Salz, Pfeffer



Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Auberginen waschen, trocknen und quer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und das Salz kurz einziehen lassen, damit Feuchtigkeit austritt. Inzwischen auch die gewaschenen Tomaten in Scheiben schneiden.

Die Auberginenscheiben in Mehl wenden und nacheinander in Olivenöl auf beiden Seiten goldgelb braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Knoblauchzehe und Zwiebel schälen und fein hacken. Petersilie und Thymian mit Meersalz, Pfeffer und 3 EL Olivenöl vermischen.

Auberginen- und Tomatenscheiben abwechselnd in eine leicht gefettete Gratinform schuppenförmig schichten (größere Auberginenscheiben evtl. halbieren) und mit der Kräutermischung bestreichen. Das Paniermehl und den Parmesan darüber verteilen und mit ca. 4 EL Olivenöl beträufeln.

25 Minuten bei 180 °C auf der mittleren Schiene backen, danach nochmal 10 Minuten mit 220 °C überbacken.

Wer Käse besonders gern mag, kann Emmentaler oder Gouda zusätzlich darüber reiben.

Dazu passt Baguettebrot oder Reis.

Vorbereitungszeit 25 Min.
Zubereitungszeit insgesamt ~~60~~ Min.

vegetarisch