


Hape Kerkeling: Parmesan-Auberginen-Auflauf

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/hape-kerkeling-parmesan-auberginen-auflauf

Zutaten:

- 4 Auberginen
- 4 Knoblauchzehen
- 200g frische Champignons
- 200g grüne TK-ErbSEN
- 200g Mozzarella in Scheiben
- 200g frisch geriebener Parmesan
- 500g geschälte Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 1 Bund frisches Basilikum
- Distel-Öl oder anderes neutrales Pflanzenöl
- etwas Zitronensaft
- Oregano
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Auberginen in hauchdünne Scheiben schneiden und sofort mit Salzwasser, am besten mit einem Schuß Zitronensaft, legen, damit sie sich nicht verfärben.

Die Hälfte vom Knoblauch pellen und durchpressen. Die Auberginenscheiben gut abtropfen lassen und mit Küchentuch trocknen. Dann portionsweise in einer Pfanne mit Öl die Auberginen von beiden Seiten braun braten. Die fertig gebratenen Scheiben übereinander stapeln, dabei jede Schicht salzen und mit Knoblauch bestreichen. Die Schichten durch saugfähiges Papier trennen, damit das Öl abtropfen kann.

Für die Füllung die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und restlichen Knoblauchzehen pellen, hacken und in einem Topf mit Öl schmoren. Pilze und Erbsen zufügen und schmoren. Zum Schluß die ungeschälten Tomaten und das gehackte Basilikum unterrühren. Alles offen kochen lassen, bis die Sauce schön dick ist. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und einer Prise Zucker abschmecken.

Den Backofen auf 150°C vorheizen.

Eine Auflaufform mit Öl ausstreichen. Eine Schicht Auberginen hineinlegen, darauf etwas Tomatenfüllung, dann mit Mozzarellascheiben und Parmesan bedecken. Darauf wieder eine Schicht Auberginen, Tomatenfüllung u.s.w. Die oberste Schicht besteht aus Auberginen. Das Ganze ca. 20 Minuten backen, dann den Backofen ausschalten und vor dem Servieren noch etwas darin ruhen lassen.

Rezept: Hape Kerkeling

Quelle: alfredissimo! 1.12.1995