

# Kochen mit Stern

## Provenzalische Schnitte (2 Personen)

### Zutaten:

1 große Aubergine  
1 Gemüsezwiebel  
1 Zucchini  
1-2 Knoblauchzehen  
1 Strauchtomate  
½ Bund Basilikum  
3 Zweige Thymian  
100 ml Olivenöl

1. Die Aubergine der Länge nach halbieren und auf der Schnittseite das helle Fruchtfleisch mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, ohne dabei die dunkle Schale zu verletzen.
2. Eine oder zwei Knoblauchzehen (je nach Geschmack) in Stifte schneiden und in die Schnittfugen stecken.
3. Die gespickten Auberginenhälften auf ein Backblech setzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit etwas Olivenöl begießen und für 20-25 Minuten bei 150° in den vorgeheizten Backofen geben.
4. Die Gemüsezwiebel in Würfel schneiden und in einem Bräter mit etwas Olivenöl für 10 Minuten anschwitzen. Mit etwas Wasser ablöschen und das Wasser verdampfen lassen, damit die Zwiebeln eine marmeladenähnliche Konsistenz annehmen. Die Zwiebeln aus dem Bräter herausnehmen, denn wir brauchen ihn jetzt ungespült mit all den Zwiebelaromen, um darin die Zucchini anzubraten.
5. Die Zucchini in fingerdicke Scheiben schneiden und mit etwas Olivenöl im Zwiebeltopf von beiden Seiten goldgelb anbraten. Pfeffern und salzen.
6. Die Tomate waschen und in Scheiben schneiden.
7. Das Blech mit den Auberginen aus dem Backofen nehmen und beide Auberginenhälften mit der Zwiebelmarmelade bestreichen. Darauf die Zucchini-scheiben setzen und die Tomatenscheiben auflegen. Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln, Basilikumblätter und Thymianzweige mit dazu geben und nochmal für 5 Minuten in den auf 180° vorgeheizten Backofen geben. Auf zwei Tellern anrichten und heiß genießen!

Bon appétit!

