

# AUBERGINENAUFLOUF

-----

## ZUTATEN

- 1,5 kg ovale, dunkle Auberginen
- 1,4 l Tomatensoße 1,4 l
- 500 gr Mozzarella Fiordilatte 500 g
- 150 gr Parmesankäse
- ½ Zwiebel
- Natives Olivenöl extra nach Belieben
- Schwarzer Pfeffer nach Belieben
- Basilikum nach Belieben
- Salz nach Belieben
- Natives Olivenöl extra zum Braten nach Belieben
- 35 gr Grobes Salz

## ZUBEREITUNG

Die Auberginen waschen und abtrocknen, den Stiel entfernen und die Auberginen in 3-4 mm dicke Stücke entlang schneiden. Die Stücke in einem Sieb platzieren und mit Salz bestreuen. Etwas Schweres drauf legen, das Wasser abtropfen lassen und eine Stunde ruhen lassen. Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden und abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit wird die Tomatensoße vorbereitet: Etwas Öl in einen Topf geben und die klein gehackte Zwiebel ein paar Minuten lang im Öl anbraten. Die Tomatensoße dazugeben, etwas salzen und auf niedriger Flamme 45 Minuten lang kochen. Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, Basilikum hinzufügen.

Reichlich Öl in die Pfanne geben und dieses erwärmen und die Auberginen abspülen. Die Auberginenstücke anbraten, wobei darauf zu achten ist, dass sie nicht anbrennen. Sobald sie fertig sind, mit einem Papiertuch trocknen.

Den Auflauf aufsetzen: Den Boden einer Auflaufform mit etwas Tomatensoße füllen und dann eine Schicht Auberginen darauf legen. Mit Pfeffer würzen und Parmesan bestreuen, anschließend gleichmäßig mit dem Mozzarella bedecken und Tomatensoße draufgießen.

Fahren Sie so fort, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die letzte Schicht mit Tomatensoße begießen.

Den Auflauf in einem Ofen bei einer Temperatur von 200° 40 Minuten lang kochen und vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.