

Auberginen-Tomaten-Auflauf

Zutaten für vier Portionen:

- 750 g Auberginen
- 750 g Fleischtomaten
- 150 g Parmesan
- Sonnenblumenöl
- Olivenöl
- Pfeffer (schwarz aus der Mühle)
- Salz
- Semmelbrösel

Auberginen waschen, von den Stielen befreien und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in ein Sieb schichten und dabei jede Schicht gut salzen. Etwa 30 Minuten stehen lassen.

Das Salz abwaschen, die Scheiben leicht ausdrücken und mit Küchenkrepp trockentupfen. Dann portionsweise mit Sonnenblumenöl in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten. Immer darauf achten, dass genug Öl in der Pfanne ist. Die fertig gebratenen Scheiben auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Tomaten waschen, ebenfalls in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, pfeffern und leicht salzen.

Ein Bratreindl mit etwas Olivenöl auspinseln und schichtweise Auberginen- und Tomatenscheiben einlegen. Jede Schicht mit Parmesan bestreuen. Auf die oberste Schicht kommt Parmesan, der dünn mit Semmelbröseln bestreut wird. Mit etwas Olivenöl beträufeln und etwa 20 bis 30 Minuten im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen backen.