

Auberginenauflauf

Dazu brauchst du folgende Zutaten: (für 4 Personen)

2 Auberginen
2-3 Päckli Speckwürfeli (gibt es ja fertig abgepackt in jedem Warenhaus)
1 Grosse Dose Tomatenpurée
1 Zwiebel
Gewürze, wenn vorhanden frische für Tomatensauce (z.B. Basilicum)
wenn man mag, Knoblauch
Mozzarella

Zuerst schneide ich die Auberginen in Rädchen so ca. 1 cm und brate sie in Olivenöl an. Da ich es gerne gut gewürzt mag, würze ich mit Kräutersalz, Pfeffer, Paprika während des brätelns. Wenn alle angebraten sind, zur Seite stellen.

Speckwürfeli, gehackte Zwiebeln und Knoblauch anbraten, mit Wein ablöschen. Dose Tomatenpurée dazugeben und nach eigenem Geschmack würzen. (wer frische Kräuter mag, dazugeben) Mit Wasser leicht verdünnen.

Auch hier: wer es gerne flüssiger mag, mehr Wein oder Wasser dazugeben. Einfach nach gutdünken.

In einer Auflaufform – ich streiche es jeweils mit Butter aus – abwechselnd Auberinen, Sause und Mozzarella draufgeben.

Ab in den Ofen und bei ca. 150 – 180 Grad in der mitte des Ofens (Umluft nehme ich) ca. 30 – 45 Min. backen. Je nach dem vielleicht mit Folie oder Decken zudecken.

Viel Spass und hoffentlich en Guete!!!! (PS: wenn man Auberginen nicht mag, geht es auch ganz gut mit Zucchetti aber weniger lange backen)