

Auberginengratin

Zutaten für 4 Personen

4 - 6 Auberginen (je nach Größe, insgesamt knapp 3 Pfund)
3 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
6 Tomaten
4 Zweige Bohnenkraut
2 EL Parmesan
2 EL Semmelbrösel
Salz, schwarzer Pfeffer, Puderzucker
Olivenöl

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech mit etwas Olivenöl einfetten. Den Stielansatz von den Auberginen entfernen und die Auberginen schälen, dann längs in etwa drei Millimeter dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben nebeneinander aufs Backblech legen (das wird zwei Bleche brauchen) und es mit etwas Salz bestreuen. Die Auberginen zehn Minuten lang im Ofen garen, dann auf einem Teller abkühlen lassen.

Zwiebeln und den Knoblauch schälen, die Tomaten waschen. Die Zwiebeln quer in dünne Ringe schneiden und in einer Pfanne mit etwas Pfeffer, Salz und Olivenöl dünsten bis sie weich sind. Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden, den Knoblauch schälen und fein hacken. Vom Bohnenkraut die Blättchen abzupfen.

Eine ofenfeste Form mit relativ großem Durchmesser mit Olivenöl einfetten. Eine Schicht Auberginen einlegen, darüber eine Schicht Tomatenscheiben. Hauchdünn mit etwas Puderzucker bestäuben. Die Hälfte der Zwiebelringe darauf verteilen, pfeffern und salzen, Bohnenkrautblättchen und etwas gehackten Knoblauch darüber streuen. Diese Schichtung noch einmal wiederholen und zum Schluss kommt eine Schicht Auberginen oben drauf.

Die Semmelbrösel mit dem frisch geriebenen Parmesan mischen und über das Gratin streuen und zum Abschluss etwas Olivenöl darüber gießen. Bei 150 Grad etwa 45 Minuten im Backofen garen. Mit Baguette servieren.