



Auberginen-Tomaten-Gratin

mit Hofmozzarella

Das braucht man für 2 Personen

2 Auberginen (à ca. 200-250 g)
Salz
8 EL Olivenöl
800 g Tomaten
4 Frühlingzwiebeln
2 Knoblauchzehen
Pfeffer
300 g Hofmozzarella
2 Handvoll Basilikumblättchen
2 EL Balsamicocrema

Und so wird's gemacht:

Auberginen putzen, waschen, längs in feine Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen, 10 Minuten ziehen lassen, mit Küchenpapier trocken tupfen. 6 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Auberginenscheiben darin in zwei Portionen in 5-6 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Tomaten häuten, vierteln, Stielansätze und Kerne entfernen, Fruchtfleisch grob würfeln. Frühlingzwiebeln putzen, waschen, quer in feine Ringe schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Tomaten mit Frühlingzwiebeln und Knoblauch vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Hofmozzarella in feine Scheiben schneiden. Auberginen mit Tomaten-Mix, Mozzarella und der Hälfte der Basilikumblättchen in zwei kleine Auflaufförmchen schichten, mit einer Schicht Mozzarella abschließen. Alles 12-15 Minuten überbacken, mit Balsamicocrema beträufeln und mit den restlichen Basilikumblättchen bestreut servieren.

*Und zum Nachtisch gibt es **Sauerkirsch-Kompott mit Hofquark**: Dafür 300 g Sauerkirschen (o. Stein) mit 100 g Zucker, 100 ml Orangensaft, 50 ml Wasser und 2 EL Amaretto (ital. Mandellikör) erhitzen und 5-6 Minuten köcheln lassen. Kompott 1 Stunde kalt stellen. 250 g Hofquark mit 1 TL fein abgeriebener Bio-Orangenschale und 2 EL Ahornsirup vermischen. Sauerkirsch-Kompott mit Hofquark-Nocken und Bio-Orangenschalen-Zesten anrichten.*