

Auberginen-Tomaten-Auflauf (ohne Käse, ohne Sahne)

Auflauf (Backofen)

(Rezepte jeweils für 3-4 Personen)

Zutaten:

4 mittelgr. Auberginen, 5 getr. Tomaten in Öl, 1/2 Ds. geh. Tomaten (200 g), 6 Tomaten, 1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 4 EL Tomatenmark, 1 Orange (Saft), 2 EL eingelegte Kapern, 60 g grüne od. schw. Oliven oh. Stein, 2 EL Walnusskerne, 4 EL Zucker, 2 EL Balsamico, 2 Zw. Rosmarin, 4 Zw. Thymian, 1/2 TL Oregano, 2 EL Rosinen, 1/2 Zitrone (Saft), 100 ml Wasser, 6 EL Olivenöl, 100 ml Pflanzenöl, Salz, schw. Pfeffer.

Zubereitung:

Auberginen in Scheib. schneiden, m. Salz bestreuen & zur Seite stellen; später die Auberg.-scheiben trockentupfen & von beid. Seiten anbraten; wieder abtropfen lassen. Rosinen im Orangensaft marinieren. Oliven & frische Tomaten grob, getr. Tomaten in kleine Würfel schneiden, dto. Zwiebel & Knoblauch; Rosmarin & Thymian kleinhacken. Zucker karamellisier., Tomat.-Mark hinzu, dann Zitr.-Saft & Wasser; reduzieren lassen. Zwiebel, Knoblauch, getr. Tomaten, Oliven, Kapern hinzu & kurz dünsten; frische & geh. Tomaten, Rosm., Thym., Oregano, eingel. Rosinen & Walnüsse hinzu; 5 min. köcheln. Mit Balsamico, Salz, Pfeffer abschmecken. Dann Auberg. & Tomatensauce abwechselnd in eine Auflaufform schichten. Alles im Backofen (200 °C UL) ca. 10 min. erhitzen.

Variationen:

Beilage: frisches Baguette, Reis, Bulgur,

Gfs. zusätzlich 3-4 Stg. Staudensellerie mit Grün verwenden.

Anstelle der Walnusskerne kann auch ein 'Salatkörner-Mix' verwendet werden.

Bemerkungen:

Uta: BGL 2017

Links:

[Küchenschlacht, ZDF, 10.07.2017](#)

Bilder:


