Jamie Oliver

Gratinierter auberginenauflauf mit tomaten

FRESH BASIL, OREGANO & PARMESAN

SERVES: **6**

COOKS IN: **1 HOUR 30 MINUTES**

DIFFICULTY: **SHOWING OFF**

NUTRITION PER SERVING

Calories	Fat	Saturates	Sugars	Salt	Protein	Carbs	Fibre
237	14.1g	8.1g	8.4g	1g	13.7g	15.1g	4g
12%	20%	41%	9%	17%	27%	6%	-

OF AN ADULT'S REFERENCE INTAKE

Ingredients

Für 6 Personen

3 große, feste Auberginen

Olivenöl

1 Zwiebel, geschält und fein gehackt

1 Knoblauchzehe, geschält und in dünne Scheiben geschnitten

1 gehäufter TL getrockneter Oregano

800 g italienische Eiertomaten guter Qualität aus der Dose oder 1 kg reife, aromatische Tomaten

Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

etwas Weinessig

1 große Hand voll frisches Basilikum, die Blätter abgezupft

4 große Hand voll frisch geriebener Parmesan

2 Hand voll getrocknete Brotbrösel

etwas frischer Oregano, die Blättchen abgezupft und gehackt

150 g Büffelmozzarella (nach Belieben)

Method

1. Auberginen, Tomaten und Parmesan ergeben einen Auflauf, von dem man einfach nicht genug bekommen kann. Super zu gebratenem Fleisch aller Art, aber auch zu Fisch aus dem Ofen! Ein kleiner Trick, den ich hier nur empfehlen kann: Die Auberginen grillen, wodurch sie innen beinahe cremig werden, während sie beim Braten in Öl ziemlich viel Fett aufsaugen. Und wenn Sie für dieses Gericht frischen, ganz jungen Knoblauch auftreiben können, dann nehmen Sie davon eine halbe Knolle anstelle der Knoblauchzehe.

2. Als Erstes heizen Sie den Gartengrill schon mal kräftig vor, falls Sie keine Grillpfanne verwenden. Die Auberginen von den Enden befreien und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einem großen Topf 2–3 Schuss Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Zwiebel mit dem Knoblauch und dem Oregano 10 Minuten darin dünsten, bis sie weich und der Knoblauch ganz leicht gebräunt ist. Falls Sie Dosentomaten verwenden, diese grob zerteilen. Für frische Tomaten bringen Sie jetzt einen großen Topf Wasser zum Kochen, stechen sie mehrmals ein und geben sie für 40 Sekunden ins kochende Wasser. Mit einem Schaumlöffel herausheben und sofort für 30 Sekunden in eine Schüssel mit kaltem Wasser tauchen. Anschließend die Haut abziehen, vorsichtig die Samen herausdrücken und das Fruchtfleisch klein schneiden. Die Tomaten mit der Zwiebelmischung im Topf verrühren, einen Deckel auflegen und 15 Minuten sanft köcheln lassen. Inzwischen sollte auch die Grillpfanne schön heiß sein.
   Die Auberginen von beiden Seiten grillen, bis sie leicht angekohlt sind – eventuell müssen Sie sie portionsweise verarbeiten. Wenn die Tomatensauce zu einem süßlich duftenden Konzentrat eingekocht ist, behutsam salzen und pfeffern, einen kleinen Spritzer Essig und das Basilikum einrühren. Nach Belieben können Sie die Sauce jetzt noch pürieren.
   Den Backofen auf 190 °C vorheizen. In einer Gratinform (etwa 25 x 12–15 cm groß) etwas Tomatensauce verteilen. Darauf streuen Sie etwas Parmesan, gefolgt von 1 Lage gegrillter Auberginenscheiben. In dieser Reihenfolge die Zutaten einfüllen, bis sie aufgebraucht sind – eine dünne Schicht Sauce und darauf eine ordentliche Lage Parmesan bilden den Abschluss. Bei mir kommen auf den Parmesan noch die Brotbrösel, die ich vorher mit etwas frisch gehacktem Oregano kurz in Olivenöl angebraten haben. Manche Köche geben auch zerpflückten Mozzarella ganz oben auf den Auflauf, was ebenfalls sehr gut schmeckt. Den Auflauf für 1/2 Stunde in den Ofen schieben, bis er knusprig und goldbraun ist und die Sauce träge blubbert. Eigentlich sollte man ihn gleich genießen, aber er kann auch kalt serviert werden. Bei diesem Rezept lassen sich die Auberginen sehr gut durch Zucchini oder Fenchel ersetzen.

Tips

You can use the same method substituting courgettes or fennel for the aubergines – both are delicious. But do try making it with aubergines – you'll love it!