

## Italienischer Auberginen-Auflauf mit Salat

### Für zwei Personen

1 große Aubergine	100 g Cherrytomaten	600 g Dosen-Tomaten
100 g Blattsalat	100 g rote Trauben	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	50 g Walnüsse
120 g Ziegenfrischkäse	150 g Büffelmozzarella	50 g Parmesan
1 Bund Basilikum	3 Zweige Oregano	1 EL getr. Oregano
3 EL Balsamico-Essig	2 EL Walnussöl	2 EL Kürbiskernöl
1 EL Olivenöl	2 TL Feigenmus	1 TL süßer Senf
100 g Semmelbrösel	Olivenöl, Rotweinessig	Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel sowie die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch darin andünsten. Einen Esslöffel des getrockneten Oregano hinzufügen und einige Minuten glasig und weich werden lassen. klein hacken und in einer Pfanne mit zwei bis drei Esslöffeln Olivenöl anbraten. Die gestückelten Dosentomaten zugeben, alles miteinander verrühren und zugedeckt circa zehn Minuten köcheln lassen. Die Aubergine waschen, trocken tupfen, die Enden abschneiden und in Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Auberginen auf beiden Seiten anbraten. Den Büffelmozzarella würfeln. Die Zitrone waschen, trocken tupfen, etwas von der Schale abreiben, halbieren und auspressen. Die Cherrytomaten waschen, trocken tupfen und halbieren, anschließend zu der reduzierten Tomatensauce geben. Alles mit Salz, Pfeffer und etwas Rotweinessig abschmecken und das frische Basilikum hinzufügen. In einer kleinen Pfanne die Semmelbrösel mit etwas Olivenöl anrösten und mit frischem Oregano und der Zitronenschale vermengen. Den Parmesan reiben. Je einen Löffel der Tomatensauce in die Ofenformen geben. Etwas Parmesan darüber streuen, die Auberginenscheiben einschichten, die Tomatensauce und etwas Mozzarella hinzugeben. Den Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Auf der letzten Schicht den restlichen Mozzarella und die Semmelbrösel-Mischung verteilen. Alles für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Trauben waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne erhitzen und die Walnüsse darin anrösten. Die Trauben zugeben und mit-schwenken. Das Kürbiskernöl, das Walnussöl, das Olivenöl, den Balsamico-Essig, das Feigenmus, den Zitronensaft, den süßen Senf zusammen mit je einer Prise Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Das Dressing über den Salat geben und gut vermengen. Die Nuss-Trauben-Mischung darüber geben und den Ziegenfrischkäse darüber bröseln. Den Auberginenauflauf zusammen mit dem Salat auf einem Teller anrichten und servieren.

Nina-Isabella Rafaniello am 14. Oktober 2013