

Paprika-Auberginen-Auflauf

Für 2 Personen

2 Auberginen	Salz	1-2 Brötchen
je 1 rote und gelbe Paprika	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
5 EL Olivenöl	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
Pfeffer	50 g Parmesan	3 Eier
30 g Crème-fraîche	80 ml Gemüsebrühe	1 TL Oregano (frisch oder getrocknet)
3 Tomaten	1/2 Bund Lauchzwiebeln	1 EL Balsamico

Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Auberginen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einem Topf mit Salzwasser ca. 10 Minuten kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Brötchen in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Paprika halbieren, Kerngehäuse entfernen und vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden. Paprika in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, ca. 5 Minuten braten dann Zwiebel, Knoblauch, Rosmarin- und Thymianzweig zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Paprika und Auberginen in eine mit Olivenöl ausgefettete Form schichten. Brotscheiben dazwischen schichten. Parmesan reiben. Eier mit der Crème-fraîche und Gemüsebrühe verrühren, Parmesan und Oregano untermischen, abschmecken mit Pfeffer und Salz. Alles über das Gemüse gießen und im Backofen ca. 30-40 Minuten garen. In der Zwischenzeit Tomaten in Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Tomaten in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Essig und 2 EL Olivenöl gut vermischen. Lauchzwiebeln unterheben. Auflauf mit dem Tomatensalat servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 26. August 2010