

Auberginen-Brot-Auflauf

Für 4 Personen:

2 Auberginen	4 EL Öl	1 Knoblauchzehe
½ Bund Basilikum	3 dicke Scheiben Weißbrot	50 g Butter
200 ml Schlagsahne	200 ml Milch	3 Eier
3 EL trockener Weißwein	1 Dose passierte Tomaten	½ Bund Oregano
Salz, Pfeffer		

Zunächst die Aubergine schälen und würfeln. Mit Salz bestreuen und in einer Glasschüssel etwa 10 Min. ziehen lassen, bis die Auberginen etwas Flüssigkeit abgegeben haben.

Das Brot in genau so große Würfel schneiden wie die Auberginen. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Brot darin anbraten.

Milch, Sahne, Eier und Weißwein mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Auberginen mit 2 EL Öl in einer Pfanne anbraten. Die Knoblauchzehe halbieren und dazugeben. Den Knoblauch nach ein paar Minuten aus der Pfanne nehmen, zum Milch-Ei-Gemisch geben und alles pürieren.

Die Pfanne vom Herd nehmen. Die Hälfte des Basilikums hacken und zu den Auberginen geben. Den Backofen auf 180°C Ober-Unter-Hitze vorheizen. Aubergine und Brot in einer Auflaufform verteilen und den Milchsud gleichmäßig darüber gießen. Für etwa 40 Minuten in den Ofen geben. Für die Sauce Oregano und Reste des Basilikums hacken.

Tomaten in einen Topf geben und Kräuter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und ca. 2 EL Olivenöl abschmecken und erwärmen.

Die Sauce über den fertigen Auflauf geben und servieren.

Björn Freitag am 10. September 2021