

Gratiniertes Gemüse

Für zwei Portionen

1 Aubergine	1 Limette	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Bund Basilikum	70 g Babyspinat
50 g passierte Tomaten	150 g Pecorino	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die Aubergine zunächst in dicke Scheiben schneiden, dann würfeln und in Olivenöl auf mittlerer Flamme anbraten. Zwiebel und Knoblauchzehe ebenfalls grob schneiden und zu der Aubergine in die Pfanne geben. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend durchmischen und weiter anschwitzen. Basilikumblätter grob schneiden und mit dem Babyspinat zum Pfannengemüse geben. Die Tomaten unter das Gemüse mischen. Alles kurz in der Pfanne durchschwenken und in eine Auflaufform füllen. Den Pecorino großzügig darüber hobeln und die Form für fünf bis zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Das gratinierte Gemüse anschließend mit einem Schuss Limettensaft beträufeln, gegebenenfalls nachwürzen und anrichten.

Steffen Henssler am 14. Juni 2013