

Gratinierte Salsiccia-Aubergine

Für zwei Personen

1 Aubergine	1 Zwiebel	3 Salsiccia
1 Zweig Rosmarin	2 EL Crème-fraîche	4-5 EL Semmelbrösel
100 g Parmesan	Olivenöl	1 Prise Raz el Hanout
schwarzer Pfeffer	Meersalz	

Die Aubergine in etwa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Eine der Schnittflächen leicht mit einem Messer einritzen und mit einer Prise Meersalz einreiben. Die Aubergine in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten anrösten und herausnehmen. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden, die Salsiccia-Würste pellen und grob schneiden und die Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und ganz fein hacken. Die Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen. Die Salsiccia zugeben, gut anbraten, durchschwenken und in eine Schüssel geben. Anschließend mit je einer Prise Pfeffer und Raz el Hanout würzen, die gehackten Rosmarinnadeln, die Crème Fraîche und die Semmelbrösel unterrühren (die Masse sollte die Konsistenz eines Kartoffelpürees haben) und ggf. nochmals mit einer kleinen Prise Salz abschmecken. Die Auberginenscheiben, mit den eingeritzten Schnittflächen nach oben, nebeneinander in eine Auflaufform setzen, jede Scheibe mit einer „Salsiccia-Haube“ versehen und mit wenig frisch geriebenem Parmesan bestreuen. Die Auflaufform auf der mittleren Schiene in den auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen schieben. Den Ofen auf 240 Grad Grillfunktion einstellen und circa fünf bis zehn Minuten gratinieren.

Alexander Herrmann am 18. Februar 2015