



## **Auberginen mit Mozzarella**

### **Zutaten für 4 Personen:**

- 2 Auberginen (groß, rund)
- 1 Dose Tomaten (400g Dose, geschält oder gewürfelt)
- 1 Zwiebel (mittelgroß)
- 1 Karotte
- 1 Selleriestange
- 2-3 Sardellen (in Öl)
- 2 Mozzarellakugeln (je 150-200 g)
- 1 Bund Basilikum
- 3 EL Parmesankäse (gerieben)
- 0,5 TL Oregano, getrocknet
- Olivenöl EV, nach Bedarf
- Salz
- Cajennepfeffer

### **Zubereitung:**

Tomatensoße herstellen:

Zwiebel, Karotte, Sellerie und Sardellen fein hacken und in Olivenöl andünsten. Geschälte Tomaten und getr. Oregano hinzufügen und ca. 1 Std. bei milder Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Cajennepfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit Auberginen waschen, Spitze sowie Stiel einschl. Blätter abschneiden, dann quer in Scheiben schneiden (ca. 1 cm dick). Alle Scheiben im Ofen oder auf dem Grill ohne Öl mild grillen, danach leicht ölen und salzen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Ofen auf 200° vorheizen. Pro Person 3 große Auberginenscheiben vorsehen, den Rest der gegrillten Auberginen fein hacken und in die Tomatensoße einrühren.

Pro Pers. 1 Türmchen vorbereiten: Auf Auberginenscheibe 1 EL Tomatensoße geben.

Abwechselnd Mozzarellascheibe, Basilikumblatt, Tomatensoße, Auberginenscheibe schichten. Zum Schluss mit Mozzarellascheibe abdecken und mit Parmesan bestreuen. In feuerfeste Form etwas Olivenöl geben und Türmchen hineinsetzen. Für 10 bis 15 Minuten überbacken. Auf einem Spiegel aus Tomatensoße servieren. Mit Basilikumblättern dekorieren und warm servieren.

Serviervorschlag: Als Vorspeise mit Ciabatta, als Hauptgericht mit doppelter Menge Tomatensoße und Reis servieren.