

AUBERGINEN / KARTOFFELN IM OFEN

=

MELINZANES / PATATES STO FOURNO

EINKAUFLISTE

- 2 – 3 Auberginen (ca 500g)
- 3 – 4 grosse (festkochende) Kartoffeln (ca 500g)
- 1 - 2 Gemüsezwiebeln (gehackt)
- 2 – 3 Kaffelöffel frischer (oder getrockneter) Oregano, Rosmarin, Thymian und Dill
- 1 Bund grossblättrige Petersilie (fein geschnitten)
- je ca 50 g Greyerzer- und Parmesankäse (gerieben)
- 100 - 150 g Feta (zerkrümelt)
- Olivenöl, Mehl, Paniermehl, Salz, Pfeffer, Paprika

FAKULTATIV

- geriebene Zitronenschale
- 1 – 2 Knoblauchzehen (frisch gepresst)
- Paniermehl
- $\frac{3}{4}$ - 1 Glas Tomatensauce (z.B. Barilla® / Buitoni®)

ARBEITSANLEITUNG

1. SCHRITT: Vorbereiten der Auberginen
Waschen, in 2 – 3 mm dicke Scheiben schneiden, 10 – 15 Min. in kaltes Wasser einlegen, mit Haushaltspapier abtrocknen.
Ofen auf 200°C erhitzen. Die Auberginenscheiben (auf mit Backpapier ausgelegte) Ofenbleche geben, mit Olivenöl bestreichen und leicht salzen. 5 – 8 Minuten (je nach Backofen) die Bleche im Ofen lassen, ohne dass die Auberginen braun werden!
Auskühlen lassen und nochmals leicht mit Olivenöl bepinseln.
2. SCHRITT: Vorbereiten der Kartoffeln
Waschen, in ca in 2 – 3 mm dicke Scheiben schneiden
3. SCHRITT: Vorbereiten der Käsemasse
Feta zerkrümeln, mit dem Greyerzer- und Parmesankäse in einem tiefen Teller gut vermischen, eventuell mit Pfeffer oder Paprika (auch fakultativ mit Zitronenschale und Knoblauch) nachwürzen
4. SCHRITT: Vorbereiten der Auflaufform (wenn möglich mit Deckel!)
Grosszügig mit Olivenöl auspinseln. Die Kartoffelscheiben ziegelartig hineinlegen. Die Hälfte der Gemüsezwiebeln und der 3 Käsearten-Mischung darauf verteilen, sowie die aufgeführten Gewürze. Die ausgekühlten Auberginen nun ebenfalls ziegelartig darüberlegen, leicht mit Mehl bestäuben und mit der restlichen

Käsemasse, den Zwiebeln und den Gewürzen bedecken. (Will man eine schöne Kruste erhalten, empfiehlt es sich am Schluss etwas Paniermehl darüber zu streuen!) Sollte kein Deckel vorhanden sein kann auch eine dicht aufgelegte Alufolie gute Dienste leisten!

Fakultativ:

Wünschst Du Dir einen Tomatensaucen-Abschluss, so kannst Du auf die ausgekühlten Auberginen und Zwiebeln die Sauce draufgeben und anschliessend mit der Käsemasse bedecken! Ist auch so sehr lecker!

5. SCHRITT: Kochen im Ofen

Die Auflaufform in den auf 170°C vorgeheizten Backofen schieben, Hitze auf 150 °C reduzieren und 1 - 1½ h garen lassen. 15 – 20 Minuten vor Ende der Garzeit Deckel oder Alufolie entfernen und für kurze Zeit die Temperatur auf 200 °C erhöhen, kombiniert mit einer Grillfunktion, bis die Fetakäse-Stückchen bräunliche Spitzen zeigen.

Gericht aus dem Backofen nehmen, noch einige Minuten abkühlen lassen und mit grilliertem oder geschmortem Fleisch/Fisch servieren.