

AUBERGINEN MIT 3 VERSCHIEDENEN KAESEN

MELINZANES « TRIA TIRIA »

EINKAUFSLISTE

- 700 g Auberginen
- 2 – 3 grosse Zwiebeln (wenn möglich sog. Gemüsezwiebeln!)
- 2 – 4 Knoblauchzehen
- 1 Bund Dill und Petersilie
- 1 Kaffelöffel frischer (oder getrockneter) Oregano
- 1 grosse Dose geschälter und gewürfelter Tomaten oder Tomatenmark in der Flasche
- ½ Suppenlöffel Zucker
- 2 – 3 Teelöffel Salz
- 2 – 3 dl Olivenöl
- Je 100 g geriebener Greyerzer-, Parmesan-Käse, sowie „zerkrümelter“ Fetakäse

FAKULTATIV

- andere Gewürze wie Nelken, Zimtstangen, Kreuzkümmel, Lorbeer, Pfeffer
- getrocknete Tomaten in kleine Stücke geschnitten

ARBEITSANLEITUNG

1. SCHRITT: Zubereitung der Auberginen

Waschen, Stielansätze entfernen, in 1 cm breite Scheiben schneiden in eine weite Schüssel geben und mit Wasser über giessen, min. 1 Teelöffel Salz und Zitronensaft dazugeben und 20 – 30 Minuten „wässern“! Auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Backofen auf 220°C erhitzen.

Min. 1 dl Olivenöl in eine Tasse geben und 1 Teelöffel Salz dazu fügen. Mischen, so dass eine möglichst homogene Konsistenz erreicht wird.

Die Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit der Olivenöl/Salzmischung bestreichen.

10 - 12 Min in der oberen Hälfte des Backofens belassen, bis die Oberfläche sich bräunlich verfärbt.

Herausnehmen, nochmals mit (neu angefertigter) Olivenöl/Salzmischung bestreichen und auskühlen lassen.

2. SCHRITT: Zubereitung der Sauce

In einer Bratpfanne in wenig Olivenöl die gehackten Zwiebeln und die gepressten Knoblauchzehen andämpfen.

Tomaten (oder Tomatenmark), Zucker, Weisswein und Kräuter dazugeben und min. 15 Minuten bei nicht zu grosser Hitze köcheln lassen. (Die Sauce sollte leicht dicklich sein!)

Gewürze, Salz und Pfeffer nach Belieben beifügen.

3. SCHRITT: Einfüllen der Gratinform

Formränder und Boden gut mit Olivenöl bestreichen. Wenig Sauce auf dem Boden verstreichen und ziegelartig die ausgekühlten Auberginenscheiben einschichten. Restliche Sauce und den geriebenen Greizer- und Parmesankäse darüber verteilen.

4. SCHRITT: Backen

Backofen auf 160°C vorheizen. Min. 40 - 60 Minuten im unteren Teil des Ofens belassen (mit einer Alufolie abdecken!)

Den „zerkrümmelten“ Fetakäse über die Auberginen verteilen.

Nochmals 20 – 30 Minuten „backen“ (ohne Alufolie) bis der Käse eine leicht bräunliche Farbe angenommen hat.

Leicht auskühlen lassen und dann servieren.

Dazu „psomi“ (Brot) und/oder ein Fleischgericht (z.B. Keftedes) servieren.