



Auberginengratin mit Altbrot und Tomaten

Altbrot kann man dazu verwenden, einen Gratin zu strecken. Leicht angeröstet gibt es ihm auch eine feine Würze und ist mehr als nur Füllung. Die Auberginen werden vorab mit Olivenöl eingepinselt und kurz und heiss angebraten, das macht sie etwas weicher, damit sie einfacher in die Gratinform eingeschichtet werden können und natürlich werden sie so auch aromatischer. Dazu Tomaten und ein Käseguss, wie es sich für einen währschaften Gratin gehört.

Zutaten (2 Portionen)

1 runde Aubergine ca. 450g
120g Altbrot (3-4 Tage alt)
5-6 Piccadilly-Tomaten
3El Passata di Pomodoro
100g Halbhartkäse (z.B. Alpkäse)
80g Weichkäse vom Schaf
1dl Milch
1 grosse Knoblauchzehe
Kräutersalz, Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen.

Aubergine zu 1cm dicken Scheiben schneiden. Beidseitig mit Kräutersalz würzen und mit Olivenöl einpinseln. Altbrot zu Scheiben schneiden, auf ein trockenes Backblech legen und im Ofen 10 bis 15 Minuten anrösten.

Aubergine in einer trockenen Bratpfanne beidseitig kurz und heiss anrösten.

Halbhartkäse reiben, Weichkäse entrinden und zu kleinen Würfelchen schneiden. Beide in eine Schüssel geben, Knoblauchzehe dazupressen und die Milch dazu giessen. Mit Pfeffer würzen und gut vermischen. Etwas ziehen lassen.

Eine Gratinform mit Olivenöl einpinseln und mit Passata bestreichen. Mit Kräutersalz würzen.

Aubergine und Brot abwechslungsweise und ziegelartig in die Gratinform einschichten.

Tomaten zu groben Würfeln schneiden und auf die Aubergine legen.

Käsemasse über den Gratin verteilen. In die Mitte des Ofens einschieben und ca. 30 Minuten überbacken.











