



Auberginengratin mit Raclettekäse, Tomaten und Ei

Ein Gratin, so ein bisschen ähnlich wie die "Melanzane alla parmigiana", dem Klassiker aus der italienischen Küche, aber eingeschweizert: Mit Raclettekäse statt Mozzarella und eben dem, was die Vorräte hergaben: Die Tomaten gestreckt mit Passata die Pomodoro und Basilikum-Pesto aus dem Glas statt frischen Kräutern.

Der Gratin schmeckt auch lauwarm oder zimmerwarm vorzüglich und eignet sich auch gut als Beigabe zu einem Antipasto.

Zutaten (2 Portionen)

2 Auberginen (ca. 400g)
3 Datteltomaten
100g Passata di pomodoro
120g Raclettekäse, rezent
2Tl Basilikumpesto (ohne Käse)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Eier
3El Paniermehl
Salz und Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

Auberginen längs in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl einstreichen. Im auf 220° vorgeheizten Ofen 15 Minuten rösten. Danach auskühlen lassen.

Eier hart kochen (10 Minuten).

Derzeit Zwiebel hacken und in Olivenöl andünsten. Tomaten in kleine Würfel schneiden, nach ca. 3 Minuten zugeben und 2-3 Minuten mitdünsten. Passata di pomodoro, fein gehackter Knoblauch und Basilikumpesto zugeben und alles zusammen etwa 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen und etwas auskühlen lassen.

Käse und hartgekochte Eier in kleine Würfel schneiden. 3/4 des Käses und 1 gehacktes Ei unter die Tomatensauce mischen.

Ein Gratinform mit Olivenöl ausstreichen, eine Lage Aubergine auf dem Boden auslegen. 2/3 der Tomatensauce darauf verteilen und eine weitere Lage Auberginen darauflegen. Den Rest der Tomatensauce darauf verteilen.

Das zweite gehackte Ei mit dem Rest der Käsewürfel, zusammen mit dem Paniermehl und 2 Ei Olivenöl vermischen und als "Deckel" auf dem Gratin verteilen.

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 35 Minuten gratinieren.





