AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	**40 Min.**	**ganzjährig**	**Italien**

OFEN-AUBERGINEN MIT FETA UND TOMATEN

Rezept: Tanja Grandits. Tanja vegetarisch. AT-Verlag 2021 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Auberginen, Tomaten und Käse zu rollen oder zu schichten ist ein Erfolgsrezept der italienischen Küche, Parmigiana genannt: hier ohne Fleisch. Auch wild in der Form verteilt, schmeckt es. (+30 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Auberginen, grosse	2 Bl	Lorbeer
7 EL	Olivenöl	2 St	Zimt
5	Schalotte	0.5 TL	Koriander, gemörserter
3 Zehe	Knoblauch	100 g	Rosinen
800 g	Tomaten, reife	300 g	Feta
2 Pr	Brauner Zucker	100 g	Pecorino, frisch gerieben
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und in Olivenöl von beiden Seiten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Zur Seite stellen.
2. Schalotte und Knoblauch in Olivenöl glasig schmoren. Die Tomaten sowie Zucker, Lorbeer, Zimtstangen und Koriander zugeben und etwa 30 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Rosinen zugeben. Weitere 5 Min. köcheln lassen. Zimtstangen und Lorbeerblätter entfernen.
3. Ofen auf 180° C Heissluft vorheizen. Etwa einen Drittel der Tomatensauce in einer Auflaufform verstreichen. Die Auberginenscheiben ausbreiten und je einen EL der Tomatensauce daraufgeben. Den Feta in die Mitte geben, die Scheiben aufrollen und in die Auflaufform geben. Pecorino drüber raffeln und im Ofen 30 Min. backen.

Tipps: Auf Rosinen kann verzichtet werden. Pecorino kann durch Parmesan ersetzt werden.