

## Auberginen-Tomaten-Auflauf

Zutaten für 2 Portionen :

- 1 große Aubergine
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- 1 große Zwiebel
- ½ TL frisch gemahlener Kreuzkümmel
- 125 ml Weißwein
- 400 g gehackte Tomaten (Dose)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Chilischote
- 40 g Rosinen
- 3 EL Blattpetersilie  
(oder Koriandergrün)



### Zubereitung :

Für den Auberginen-Tomaten-Auflauf habe ich erst einmal die Zwiebel geschält, fein gewürfelt und in 1 EL Olivenöl 5 Minuten gedünstet. In der Zwischenzeit habe ich die Aubergine in 2 cm dicke Scheiben geschnitten und diese mit Salz bestreut und auf ein Küchensieb gelegt. Nachdem die Zwiebeln 5 Minuten gedünstet haben, habe ich den Kreuzkümmel dazu gemahlen und eine Minute gerührt, dann den Wein zugegossen, aufkochen lassen und 10 Minuten offen gekocht. Die Mischung soll sich auf drei Viertel reduzieren. Dann habe ich die Tomaten zugegeben, wieder aufkochen lassen und weitere 10 Minuten gegart. Dann kam die gehackte Chilischote, die fein gewürfelte Knoblauchzehe und die unter heißem Wasser abgespülten Rosinen dazu. Das Ganze darf dann noch mal 5 Minuten garen.

Den Backofen habe ich auf 210 °C vor geheizt, die Auflaufform kurz hineingestellt, damit sie heiß wird. Währenddessen habe ich die Auberginenscheiben abgespült, trocken getupft und im restlichen Olivenöl je 3 Minuten gebraten. Nun kamen abwechselnd je eine Schicht Auberginenscheiben und eine Schicht Tomatenmasse hinein, die jeweils mit fein gehackter Petersilie bestreut wurde. Als letztes eine Schicht Auberginenscheiben.

Das Ganze wurde 30 Minuten gebacken.

Der Auflauf wird mit Bandnudeln serviert und ist ein vegetarisches Gericht.

Hinweis: Da mir die oberste Auberginen Schicht zu trocken schien, habe ich eine Kugel Mozzarella zerpfückt und damit die Auberginenscheiben abgedeckt (5Minuten). Wer den Geschmack von frischem Koriandergrün mag, kann anstatt Petersilie auch Koriandergrün verwenden.

Guten Appetit wünschen die Kochbären.