

ÜBERBACKENE ZUCCHINI MIT AUBERGINE



Zutaten für 4-6 Portionen, je nachdem, ob es als Haupt- oder Vorspeise gegessen wird:

250 g Aubergine
250 g Zucchini
150 g Semmelbrösel
2–3 Eier
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
Basilikum
1 Dose geschälte Tomaten
1 Mozzarella
50 g Parmesan
Öl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Aubergine und Zucchini in dünne Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Semmelbrösel in einen tiefen Teller geben. Ebenso das verquirlte Ei. Nach und nach werden die Gemüsescheiben zuerst in Ei und dann in den Semmelbröseln gewälzt. Wenn alles gut paniert ist: in einer Pfanne mit genügend heißem Fett raus braten, bis es goldbraun ist. Währenddessen Knoblauch schälen und in kleine Stücke hacken. In einem Topf etwas Öl erhitzen und dann den Knoblauch andünsten. Hierzu dann das kleingehackte Basilikum zugeben. Dann die Tomaten hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Auflaufform (gefettet) werden nun Türmchen aus den panierten Gemüsescheiben, der Tomatensauce und dem in Scheiben geschnittenen Mozzarella und dem Parmesan gestapelt. Die oberste Schicht bildet der Parmesan. Wenn alle Türmchen gestapelt sind, die restliche Tomatensauce mit in die Form geben und im Ofen bei 180°C goldbraun überbacken (es reicht eine kurze Backdauer, da ja bereits alles durch ist).