

Sardisches Zwei-Käse-Gratin

Zutaten für 4 Personen

- 1 große Aubergine
- 2 große Zwiebeln
- 5 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL frischer Oregano
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 500 g Zucchini
- 500 g Tomaten.
- 250 g Mozzarella
- 3 EL geriebener Pecorino (oder milder Bergkäse oder Emmentaler)
- außerdem Öl für das Backblech und die Auflaufform

Zubereitung

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Aubergine waschen, in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf ein leicht mit Öl bestrichenes Backblech legen. Auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben und in 5-10 Minuten (Gas 3; Umluft 180 °C) garen.

Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin bei schwacher Hitze goldbraun braten. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zucchini und Tomaten waschen, den Mozzarella abtropfen lassen und alles in dünne Scheiben schneiden.

Die Auberginen aus dem Ofen nehmen. Die Hitze auf 175°C (Gas 2, Umluft 160 °C) reduzieren. Die Zwiebelmischung in eine gefettete Form geben und lagenweise mit Zucchini-, Auberginen- und Tomatenscheiben belegen. Jede Lage kräftig würzen. Mit den Mozzarellascheiben enden.

Den Auflauf mit dem restlichen Öl beträufeln und mit Pecorino bestreuen. Im Ofen 55 Minuten knusprig überbacken.

Zubereitungszeit

ca. 1½ Stunden

Anrichtung

Zum zwei-Käse-Gratin passen Weißbrot und grüne oder schwarze Oliven. Ein leichter italienischer Rotwein, wie etwa ein Chianti aus der Toscana, ist der ideale Begleiter.

Tipp

Wem die heutigen Auberginen-Züchtungen zu bitter sind, der kann die Auberginescheiben mit Salz bestreuen und 20 Minuten ziehen lassen. Den Saft mit Küchenpapier abtupfen und wie beschrieben weiterverfahren. „Entbitterte“ Auberginen haben den Vorteil, dass sie beim Braten weniger Fett aufsaugen!