



## *Auberginen-Mozzarella-Auflauf*

Zutaten für 4 Personen:

3 mittelgroße Auberginen  
Salz, schwarzer Pfeffer  
3 große Fleischtomaten  
3 Eier  
5 EL Olivenöl  
6 Sardellenfilets  
Je 1 Bund Petersilie und Basilikum fein gehackt  
2 Kugeln Mozzarella in Scheiben  
1 EL Butter  
3 - 4 EL Parmesan frisch gerieben

Zubereitung:

Die Auberginen waschen, Stielansätze entfernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen, zur ursprünglichen Form wieder zusammenfügen und 20 Min. ziehen lassen. Inzwischen die Stielansätze von den Tomaten entfernen und wer mag enthäuten (erst kreuzweise einritzen und mit kochendem Wasser übergießen) und dann in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Eier in 10 Min. hart kochen, abschrecken, pellen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden (Eierschneider).

Den Backofen auf 200° C Umluft vorwärmen.

Die Auberginen abtropfen, mit Küchentuch trocken tupfen. 2 EL Öl auf das heiße Backblech geben, die Auberginen in 10 Min. goldbraun braten. Danach auf 160° C zurückschalten.

Die Sardellen spülen, trocknen und hacken. Eine Auflaufform mit der Butter ausstreichen, in Lagen Auberginen, Eier, Tomaten, Sardellen und Mozzarella, (leicht salzen und pfeffern) in die Form schichten. Die letzte Lage sollte Mozzarella sein. Diese mit der Kräuter-Knoblauch-Mischung und Parmesan bestreuen, 3 EL Öl darüber träufeln. In 35-40 Min. auf der mittleren Schiene backen. In den letzten 15 Min. mit Alufolie abdecken, damit der Käse nicht verbrennt.

Statt der Sardellen kann man auch geröstete Pinienkerne nehmen, statt der Auberginen auch Zucchini oder Fenchel, dann nicht einsalzen, sondern kurz in einer geölten Pfanne anbraten.