



FÜR 4–6 PERSONEN

4 Auberginen, geputzt
4 große mehligkochende
Kartoffeln
4 große reife Tomaten
100 ml Olivenöl
2 Knoblauchzehen,
abgezogen und
zerdrückt
1 große Zwiebel,
abgezogen und gehackt
Meersalz
frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer
250 ml Gemüsebrühe
2 EL frisch gehackte
Petersilie zum Garnieren
(nach Belieben)

Auflauf mit Aubergine, Kartoffel und Tomate

Melancane, krumpir i pomidori zapečeni

Dieses Gericht wird üblicherweise im Sommer während des Tages zubereitet und am Abend kalt serviert. Im Winter sollten Sie es heiß genießen. Der Auflauf passt gut zu gegrilltem Fisch oder Fleisch. In einer Tonform gebacken erhält er noch mehr Aroma und Textur.

Die Auberginen mit einer Gabel einstechen und einige Stunden in Wasser legen, um die Bitterstoffe zu entziehen. Dann schälen und in 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden.

Die Kartoffeln schälen und in 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden. Die Tomaten putzen und ebenso in 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden.

80 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne auf mittelhoher Stufe erhitzen. Knoblauch und Zwiebel darin glasig dünsten, bis sie Farbe annehmen. Mit Salz bestreuen.

Den Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Eine Auflaufform mit Olivenöl einpinseln und das Gemüse in Schichten hineinlegen. Mit einer Lage Tomaten beginnen (und enden), darüber die Zwiebelmischung schichten und jede Gemüselage mit Salz und Pfeffer bestreuen. Von jeder Gemüsesorte sollten 2–4 Schichten vorhanden sein. Die Brühe darübergießen und 1 Stunde im Ofen backen. Mit dem Schälmesser prüfen, ob das Gemüse weich ist.

Aus dem Ofen nehmen, mit Petersilie, falls verwendet, bestreuen und mit dem übrigen Olivenöl beträufeln. Heiß servieren.