Mein Lieblingsrezept

Ilse Kim: Auberginenauflauf italienisch
Mein Lieblingsrezept - einfach und schnell:

Zutaten für 4 Portionen:

2	mittelgroße bis große Auberginen
1	gelbe Paprika
5	mittlere Tomaten (alternativ 1 Dose geschälte Tomaten)
50 g	Tiroler Schinkenwürfelchen (alternativ rohe Schinkenwürfelchen oder ohne)
50 g	Parmesan gerieben
1	Kugel Mozzarella
1 EL	Olivenöl

Gewürze: Salz, Zitronensaft, jeweils 1 Messerspitze Knoblauchpfeffer, Bunter Pfeffer, Cayenne Pfeffer (Chili Pulver), Kurkuma

Zubereitung:

Backofen auf 190 ° Ober-/Unterhitze vorheizen

Gemüse waschen und putzen

Auberginen längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in kochendes Salzwasser + ein Spritzer Zitronensaft geben und ca. 15 Minuten garen (müssen weich sein).

Paprika und Tomaten in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
In 1 EL Olivenöl andünsten und leise ca. 10 Min. köcheln lassen, bis Paprikawürfel gar sind, evtl. einen Schuss Wasser zugeben. ½ TL Salz und die übrigen
Gewürze zugeben und abschmecken.

Gegarte Auberginen-Scheiben in ein Sieb abgießen und mit den anderen Zutaten schichtweise in eine geölte Auflaufform geben:
1. Auberginen-Scheiben (3-4 nebeneinander)
2. 1/3 der Tomaten-Paprika-Soße darauf verteilen
3. Die Häflte der Schinken-Würfel darauf geben
4. 1/3 des Parmesan darauf streuen
Noch 2 Mal wiederholen (oberste Schicht ist ohne Schinkenwürfel)
Zuletzt dünne Mozzarella-Scheiben obenauf legen.

Im Backofen überbacken, bis der Mozzarella schmilzt und leicht bräunt (ca.15 Min.)

Dazu paßt gut Reis als Beilage oder italienisches Weißbrot.

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit
Ilse Kim