

## Melanzani-Auflauf

### Zutaten:

2 große Melanzani  
2 große Mozzarella  
1 Bund Basilikum  
500 ml passierte Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
Salz  
Olivenöl  
ca. 200 g frisch geriebener Parmesan

### Zubereitung:

Melanzani waschen, trocknen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Diese mit Salz bestreuen und in einem Sieb eine halbe Stunde austropfen lassen. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf einem leicht geneigten Teller abtropfen lassen. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Für die Sauce die passierten Tomaten mit Knoblauch und der Hälfte der Basilikumblätter in einem Topf bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten einkochen. Knoblauchzehe aus der Sauce entfernen, mit Salz und Olivenöl würzen.

Währenddessen die Melanzani trocken tupfen und im Ofen ohne Fett backen. Am besten gelingt das auf einem Gitter. Ein Backblech mit etwas Wasser darunter stellen, um die abtropfende Flüssigkeit der Melanzani aufzufangen.

Den Boden einer ofenfesten Auflaufform (ca. 18 x 25 cm) mit etwas passierten Tomaten bedecken. Form mit Melanzanischeiben auslegen, mit passierten Tomaten und Mozzarella bedecken, mit Parmesan bestreuen und mit Basilikumblättern aromatisieren. Alle Zutaten abwechselnd in der genannten Reihenfolge einschichten. Mit Parmesan abschließen.

Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 180 °C ca. 30-40 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen. Lauwarm oder auch kalt genießen.