

Überbackene Auberginen in Tomatensoße

Zutaten

2 mittelgroße Auberginen,
1 EL Salz,
3 EL Olivenöl,
2 TL scharfer Senf,
3 Zwiebeln,
2 Knoblauchzehen,
1 TL Salz,
4 Scheiben kräftigen Käse,
ca. 800 ml Tomatensoße (zum Würzen der Soße, Kräuter, Knoblauch, etwas Zucker)

Zubereitung

Die Auberginen waschen und halbieren, mit Salz bestreuen. Damit das Wasser herauslaufen kann (15 Minuten einwirken lassen), dann trocken tupfen.

2/3 des Fruchtfleisches aus den Auberginen höhlen. Die Auberginenhälften im heißen Öl von allen Seiten anbraten. Auskühlen lassen und die Hälften mit dem Senf ausstreichen.

In der Zwischenzeit Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch durch die Presse drücken und mit dem gehackten Auberginenfleisch vermischen.

Alles in dem restlichen Öl anbraten, würzen und damit die Auberginenhälften füllen.

Die Tomatensoße erhitzen und mit Kräuter, Knoblauch und etwas Zucker nach eigenem Geschmack abschmecken. Dann in eine Auflaufform geben und die Auberginen dazu setzen.

Die Auflaufform bei 200°C auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten überkrusten, danach je eine Scheibe Käse auf die Auberginen legen und nochmals für ca. 8 Minuten in den Backofen schieben, bis der Käse geschmolzen ist.