



Überbackene Brötchen mit Auberginen

in Tomatensauce, dazu Kartoffelspalten



ca. 30min



4 Portionen

Auberginen mit Tomatensauce und Käse sind ein wahres Gedicht, das zeigt schon der italienische Klassiker „Parmigiana di melanzane“. Warum also nicht ein paar fluffige Burgerbrötchen damit belegen? Wir köcheln unsere Auberginen erst in Tomatensauce herrlich weich und geben sie dann zusammen mit Zwiebelscheiben auf die Brötchen, die anschließend mit dem Käse gratiniert werden. Kartoffelspalten dazu, fertig ist das Kunstwerk!

Was du von uns bekommst

- 2 große Auberginen
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Pck. Tomatensauce mit Basilikum
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Tomaten
- 4 Burgerbrötchen ¹
- 100g junger Gouda, gerieben ²

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Balsamicoessig ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 708kcal, Fett 28.1g, Kohlenhydrate 94.5g, Eiweiß 20.6g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Auberginen** in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und beiseitestellen, damit das Wasser austreten kann. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Zwiebeln** schälen, **1 Zwiebel** halbieren und in schmale Scheiben schneiden, die **andere Zwiebel** grob würfeln.



2. Zwiebeln anbraten

Die **Zwiebelwürfel** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 2-3Min. leicht weich braten, dann den **Knoblauch** zufügen und weitere ca. 30Sek. braten. Die **Auberginenscheiben** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in die Pfanne geben und ca. 2Min. anbraten.



3. Sauce köcheln

Die **Tomatensauce**, 300ml Wasser, 2EL Balsamicoessig und je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker in die Pfanne geben. Alles 20-25Min. köcheln lassen, bis die **Auberginen** weich sind (siehe auch Schritt 6). Ggf. mehr Wasser angießen, wenn die **Sauce** zu trocken wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Kartoffelspalten backen

Währenddessen die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 2cm breite Spalten schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit 2EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und im Ofen in 20-25Min. knusprig backen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



5. Überbacken & servieren

Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Brötchen** aufschneiden und die **Hälften** auf einem weiteren mit Backpapier ausgelegten Blech mit den **Auberginen samt Sauce**, den **Tomaten**, den **Zwiebelscheiben** und dem **Käse** belegen. Im Ofen ca. 2Min. backen, bis der **Käse** geschmolzen ist, dann die **Brötchen** mit den **Kartoffelspalten** und ggf. **übriger Sauce** servieren.



6. Außen hart, innen weich

Auberginen garen ungleichmäßig – das Innere ist normalerweise früher fertig als die Schicht am Rand. Deswegen solltest du beim Garen immer am äußeren Rand testen, wie weit die Auberginen sind: Erst wenn das Äußere schön weich ist, sind die Auberginen fertig; ansonsten müssen sie noch weiter köcheln.