



Auberginengratin

Zutaten für 5 Personen

750 g Auberginen
1 dl Rahm
25 g Weissmehl
0,5 dl Öl
2 Tomaten
2 Eigelb
30 g Sbrinz, gerieben
Salz, Pfeffer und Muskat
Zitronensaft

Zubereitung

Auberginen waschen, rüsten, schälen und in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren. Tomaten waschen, schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Rahm schlagen. Auberginenscheiben mit Küchenpapier trocknen, leicht mehlen und im Olivenöl beidseitig kurz sautieren. Ziegelartig in eine Gratinform schichten und mit Tomatenwürfeln bestreuen. Eigelb und Sbrinz unter den Rahm geben, abschmecken und über den Gratin geben. Das Gericht im Backofen gratinieren.