

Aus dem Urlaub mitgebracht:



Schäterhof

SPEZIALITÄTEN AUS SCHAFMILCH

Auberginen-Auflauf

Plíthos melitsánes

2 große Auberginen
200 g Schafkäse in Meersalzlake
12 EL Olivenöl
Salz
für die Tomatensauce:
1 kg reife Tomaten
400 g Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
2 Stangen Staudensellerie
4 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
2 EL Tomatenmark
100 ml Weißwein
1 getr. Chilischote
½ Lorbeerblatt
1 TL Paprikapulver, edelsüß
2 TL getr. Kräuter: Oregano,
Thymian, wenig Salbei
je 172 TL geriebene Zitronenschale,
gemahlener Koriander und
Kreuzkümmel
Schwarzer Pfeffer
je 1 TL Zucker und Zimt

Zubereitungszeit: 1 1/4 Std.,
Backzeit: 20 Min.

1 Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Auberginen in dicke Scheiben schneiden und mit Küchenpapier abtrocknen. Eine große, rechteckige Backform oder ein tiefes Backblech mit 2 EL Öl austreichen, Auberginenscheiben dicht nebeneinander hineinlegen und mit 3-4 EL Olivenöl bepinseln. Im Backofen bei 200° (Umluft, oben) ca. 30 Min. braten.

2 In der Zwischenzeit die Stiele der Tomaten entfernen, sie kurz überbrühen, abhäuten und halbieren. Die Kerne ausdrücken, das Fruchtfleisch hacken. Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln vierteln und in schmale Spalten

schneiden. Den Knoblauch fein hacken, Staudensellerie waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die getrockneten Tomaten abtrocknen und klein hacken.

3 In einer Kasserolle Zwiebeln und Knoblauch in 4 EL Olivenöl bei mäßiger Hitze 10 Min. hellgelb dünsten, Sellerie kurz mitschmoren. Frische und getrocknete Tomaten, die gerebelten Kräuter, Gewürze, Lorbeer, Wein, Tomatenmark sowie Zucker und Zimt dazugeben und offen ca. 20 Min. schmoren lassen.

4 Den Schafkäse grob zerbröseln, 2/3 davon mit der eben hergestellten Tomatensauce vermischen und über den Auberginenscheiben verteilen. Den restlichen Schafkäse über dem Ganzen verteilen und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Dann im Backofen (Umluft, Mitte) bei 220° ca. 20 Min. backen. Warm servieren, dazu passt Weißwein oder Retsina.



Guten Appetit!