

# AUBERGINEN MIT 4 VERSCHIEDENEN KAESEN

## MELINZANES ME TESSERA TIRIA

### EINKAUFLISTE

- ca 700 g Auberginen
- 2 – 3 grosse Zwiebeln (wenn möglich sog. Gemüsezwiebeln!)
- 2 – 4 Knoblauchzehen
- 1 Bund Dill und grossblättrige Petersilie
- 1 Kaffelöffel frischer (oder getrockneter) Oregano
- 1 grosse Dose geschälter und gewürfelter Tomaten
- ½ Suppenlöffel Zucker und Salz
- Olivenöl
- 100 g Fetakäse, 100 g geriebener Greyerzer, 100 g geriebener Parmesan, 50 g Frischkäse (z.B. Philadelphia)

### FAKULTATIV

- 1,0 dl Weisswein
- 1 Eigelb
- andere Gewürze wie Nelken, Koriandersamen, Zimtstangen, Kreuzkümmel, Lorbeer, Pfeffer
- getrocknete Tomaten in kleine Stücke geschnitten

### ARBEITSANLEITUNG

1. **SCHRITT: Zubereitung der Auberginen**  
Waschen, Stielansätze entfernen, halbieren  
in eine weite Schüssel geben und mit Wasser übergiessen,  
min. 1 Teelöffel Salz und einige Tropfen Zitronenjuice dazugeben  
und 20 – 30 Minuten „wässern“!  
Auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen.  
In einer weiten Bratpfanne reichlich Olivenöl erhitzen und die Auberginenhälften nach  
und nach gut anbraten und anschliessend auf einem Küchenpapier wiederum  
abtropfen und erkalten lassen. Immer wieder Olivenöl in der Bratpfanne nachgiessen!
2. **SCHRITT: Zubereitung der Tomaten-Sauce**  
In einer Bratpfanne in wenig Olivenöl die gehackten Zwiebeln und die gepressten  
Knoblauchzehen andämpfen.  
Tomaten (aus der Dose und die getrockneten), Zucker, Weisswein und Kräuter  
dazugeben und min. 25 Minuten bei nicht zu grosser Hitze köcheln lassen. (Die  
Sauce sollte dicklich sein!)  
weitere Gewürze, Salz und Pfeffer nach Belieben beifügen.

3. SCHRITT: Zubereitung der Käsemischung

In einer weiten Schüssel zuerst den Fetakäse mit einer Gabel verkleinern, danach die anderen Käsesorten (und ev. das Eigelb) beifügen, mit wenig Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl abschmecken und zu einer möglichst homogenen Masse verarbeiten.

4. SCHRITT: Einfüllen der Gratinform

Formränder gut mit Olivenöl bestreichen und die Auberginen einfüllen. Auf die Auberginenhälften nun die vorbereitete Käsemasse gleichmässig verteilen. Abschliessend mit der Tomatensauce das ganze „Kochgut“ grosszügig überdecken.

5. SCHRITT: Backen

Backofen auf 180°C vorheizen. Hitze reduzieren (160 - 140°C) und min. 60 - 80 Minuten im Ofen lassen. (Wenn nötig mit einer Alufolie abdecken!)

Leicht auskühlen lassen und dann servieren.

Dazu „psomi“ (Brot) reichen.