

Melanzanifächer

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 6 Personen:

- 3 ST Melanzani
- 3 ST Tomaten groß, reife Früchte

- 60 ml Olivenöl
- 150 g Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
- 4 ST Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten

- 6 ST Artischockenherzen, in Olivenöl eingelegt
- 100 g Oliven schwarz, entkernt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Thymian, Origano

Weiters benötigen wir eine Auflaufform. . .

Herstellung:

1. Die Auberginenspitzenabschneiden und die Früchte der Länge nach halbieren, mit den Schnittfläche nach unten auf ein Brett legen und der Länge nach in 1 cm dicke Scheiben schneiden, dass sie am Stielansatz noch miteinander verbunden sind und Fächer entstehen.
2. Tomaten in dünne Scheiben schneiden und zwischen die einzelnen Auberginenscheiben stecken.
3. Auflaufform mit 2 EL Olivenöl bestreichen und die Hälfte den Zwiebelwürfel und Knoblauchscheiben gleichmäßig über den Boden verteilen.
4. Die Auberginenhälften dicht nebeneinander hineinlegen.
Das restliche Öl mit den Antischockenherzen, und den Oliven vermengen und ebenfalls zwischen die Auberginenfächer schieben.
5. Restliche Zwiebelwürfel und Knoblauchscheiben und die Gewürze verteilen.
6. Alles gut zusammenpressen und so formen, dass eine gleichmäßige Oberfläche entsteht, mit Alufolie abdecken, bei 230 °C 10 Minuten garen, dann bei 180 °C weitere 1,5 Stunden backen.

