



Die KochLöffel

Seit 2013



507 Biglen, 18. August 2023
Roland Baumann

Anzahl: 21 Personen
Rezeptgruppe: warme Beilage
Saison: Sommer

Auberginenturm mit Tomaten und Mozzarella (Lactose- und Glutenfrei)

Zutaten

4 Personen	21 Personen	
3 Scheiben	63 Scheiben	Auberginen, ca 8 mm dick
2 Scheiben	42 Scheiben	Tomaten, ca 8 mm dick
2 Scheiben	42 Scheiben	Mozzarella AHA, ca 8 mm dick
0.5 dl	2.5 dl	Olivenöl
1	14	Knoblauchzehen
2	18 EL	Olivenöl zum Anbraten
0.5 Bund	2 Bund	Basilikum gehackt (Garniturlblätter beiseitelegen)
0.5 Schalotte	2 Schalotten	feingehackt
		Meersalz

Zubereitung

Die Auberginenscheiben mit Salz bestreuen und ein paar Minuten ruhen lassen.

In einer Pfanne 1 Esslöffel Olivenöl pro 9 Scheiben erhitzen und die Auberginenscheiben kurz anbraten

Mit Hilfe eines Holzspießes einen Auberginenturm bilden. Zuerst eine Scheibe Aubergine, darüber eine Scheibe Mozzarella nach Bedarf ein wenig salzen, eine Scheibe Tomate, wieder Aubergine, Mozzarella, Tomate und als Deckel eine Auberginenscheibe. Am besten steckt man den Holzspieß am Schluss durch den Gemüseturm

In einer Schüssel pro Türmli 1 Esslöffel Olivenöl, Salz, das feingehackte Basilikum, die fein gehackte Schalotte und den gepressten Knoblauch gut verrühren und über die Auberginentürme giessen. Genügend Vinaigrette vorbereiten.
Für 15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180° backen, bis der Käse zu schmelzen beginnt.

Mit einem Basilikumblatt garnieren (vorsichtig durch den Spieß stecken) und als Beilage mit den Ofenkartoffeln aufs Teller legen.