

Zucchini-Auberginen-Gratin

Zutaten

2 EL Butter
2 EL Olivenöl
5 Zucchini
Salz
3 Auberginen
4 Scheiben Brot
2 Eier
100g Parmesan
3-4 EL Petersilie
2 Knoblauchzehen

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Eine ofenfeste Form mit Butter einfetten. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zucchini zugeben, salzen und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Wenden ein paar Minuten anbraten, bis sie anfangen, weich zu werden. Zucchini in eine Schüssel geben und die Pfanne vom Herd nehmen. Die Auberginenscheiben in die Pfanne geben, großzügig mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern und 15-20 Min. weich garen. Inzwischen das Brot in Stücke reißen und in eine Schüssel geben. 4 Esslöffel Wasser zugeben und das Brot einweichen. Brot abtropfen lassen und überschüssiges Wasser ausdrücken, dann das Brot mit den Eiern, Parmesan, Petersilie und Knoblauch zu einer breiähnlichen Mischung verkneten. Salzen und pfeffern. Die Auberginen aus der Pfanne nehmen und zu den Zucchini geben. Die Eiemischung zugeben und alles vermischen. Die Mischung in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen oder das Gemüse und die Eiemischung lagenweise einschichten. Die Oberseite mit Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen in 30 Min. hell goldgelb backen. Die Form aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen.