



Auberginen-Gratin mit Poulet

Vor- und Zubereitungsdauer: ca. 35 Min

Gratinieren: ca. 25 Min

Zutaten für 4 Portionen:

300 g	Pouletfleisch, geschnetzelt
2 Stk	Auberginen (ca. 800 g)
400 g	Tomaten, gehackt
80 g	Parmesan gerieben
2 EL	Tomatenpüree
1 EL	Olivenöl
1 Stk	Zwiebel, fein gehackt
2 Stk	Knoblauchzehen, gepresst
2 EL	Basilikum, fein geschnitten
2 EL	Mehl
1 Prise	Zucker
½ TL	Salz
	Pfeffer, nach belieben

Zubereitung:

Schritt 1

Olivenöl in einer Pfanne warm werden lassen, gehackte Zwiebeln und gepresste Knoblauchzehen zugeben und andämpfen. Anschliessend Tomatenpüree und gehackte Tomaten begeben und kurz mitdämpfen. Mit Zucker, Salz und etwas Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Min. köcheln.



Zubereitung:

Schritt 2

Danach das Poulet-Geschnetzelte mit dem fein geschnittenen Basilikum begeben und ca. 5 Min. mitköcheln. Pfanne anschließend vom Herd nehmen und zugedeckt beiseite stellen.

Schritt 3

Auberginen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In etwas Mehl wenden und in einer Bratpfanne mit heissem Olivenöl portionenweise beidseitig anbraten. Zum Schluss etwas salzen.

Schritt 4

Auberginen abwechslungsweise mit Poulet-Tomaten-Sauce und Parmesan in die vorbereitete Form schichten. Mit Tomatensauce und Parmesan abschliessen und ca. 25 Min in der Mitte des Ofens bei 220°C gratinieren.