

# Traudl's Rezept für KW 50/2014

## Auberginen aus Martinique

für vier Portionen

850 g Auberginen  
1 Esslöffel Meersalz (unjodiert!)  
8 Esslöffel Oliven-Bratöl  
2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten  
2 Zehen Knoblauch, zerdrückt  
6 Tomaten, enthäutet und gehackt  
300 ml Kokosmilch  
2 Esslöffel Kokosraspel  
Bunter Pfeffer  
Butter für eine Auflaufform

### Zubereitung

Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und in ein Sieb geben. Mit einem Teller beschweren und 20 Minuten ziehen lassen. Dann den ausgetretenen Saft abspülen und die Auberginen mit einem Küchentuch trockentupfen.

6 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen, Auberginenscheiben 10 Minuten braten, dabei einmal wenden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Restliches Öl in derselben Pfanne erhitzen, Zwiebeln hineingeben und 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Tomaten und Knoblauch zufügen und unter Rühren weitere 3 Minuten kochen.

Kokosmilch angießen; dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Auflaufform buttern, Auberginenscheiben hineinschichten, die Sauce darüber geben und mit Alufolie abdecken.

Im vorgeheizten Ofen bei 180° C 30 Minuten backen.

Alufolie entfernen, Kokosraspel auf die Auberginen streuen und noch mal 5 Minuten „offen“ backen.



**BIOTREFF**  
Vilshofen