Gebackene Auberginen

★★★★

Aufläufe

Vorbereitung 30 min · **Kochen** 1 hr 20 min · **Portionen** 4 Portionen · **Schwierigkeitsgrad** Leicht · **Quelle** malteotten.de

ZUTATEN

- 1 1/2 kg Aubergine(n)
- 6 Tomate(n)
- 1/2 Tasse/n Öl
- 6 Zehe/n Knoblauch, fein geschnitten
- 500 g Zwiebel(n), in feinen Scheiben
- Öl, zum Braten
- Salz und Pfeffer
- etwas Zucker
- Petersilie, fein geschnitten

ZUBEREITUNG

Tomaten häuten und pürieren.

Auberginen putzen, waschen und kreuzförmig einritzen. Die ganzen Auberginen in etwas heißem Öl leicht anbraten.

In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebeln sautieren. Die pürierten Tomaten, den Knoblauch, die Petersilie, den Zucker, Salz und Pfeffer zugeben und alles 10 Minuten köcheln lassen.

Die sautierten Zwiebeln in die eingeritzten Auberginen füllen und die Auberginen in eine ofenfeste Form legen. Die Sauce über die Auberginen geben, etwas Wasser zugeben und alles im vorgeheizten Ofen bei mittlerer Hitze (170 °C Ober-/Unterhitze) etwa eine Stunde backen.

Kann auch kalt serviert werden.