

Griechischer Auberginen-Kürbisgratin

500 g Auberginen	ungeschält in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf einer Platte auslegen
1½ EL Salz	darüberstreuen, ca. ½ Std. stehen lassen
-	
500 g Kürbis	das Gemüse in Würfel schneiden und im Olivenöl anbraten
1 rote Peperoni	
1 grüne Peperoni	
1 EL Olivenöl	
1 EL Provencekräuter	
-	
1 dl Gemüsebouillon	ablöschen, würzen, 5 Min. kochen
Ingwer, Paprika, Pfeffer, Kräutersalz	
-	
Olivenöl	die Auberginen mit Haushaltspapier trocknen, in der Bratpfanne portionenweise anbraten, mit dem Gemüse lagenweise in eine gefettete Gratinform schichten, mit Auberginen abschliessen
-	
200 g Feta	Käse im Rahm zerdrücken
2,5 dl Halbrahm	
-	
1 Bd. Basilikum	fein schneiden, zur Sauce geben und über das Gemüse giessen
-	
50 g Pecorino oder Parmesan	über den Gratin streuen

Gratinieren: ca. 30 Min. bei 200° C

Kathrin Fröhlich

