Gratinée de chèvre frais "La Mimosa"

Kategorie: Vorspeise, warm

Rezept Nr.: 65

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Auberginen	2	Stück	klein
Knoblauch	2	Stück	
Olivenöl	0		
Oregano	0		
Paprikaschote	1	Stück	rot
Semmelbrösel	0		
Tomaten	500	Gramm	
Ziegenkäse	2	Stück	frisch, aber nicht zu weich
Zwiebeln	1	Stück	klein

Zubereitung

1. Tomatensauce machen mit enthäuteten und entkernten Tomaten, den Zwiebeln, dem Knoblauch, dem Olivenöl und etwas Weißwein. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Sauce soll ziemlich cremig sein, nicht zu dünn.

2. Auberginen in dicke Scheiben schneiden und etwas weinen lassen, dann in Olivenöl weich schmoren.

3. Paprikaschote entkernen und im Ofen mit etwas Olivenöl anschmoren, dann in Plastiktüte stecken und abkühlen lassen, bis sich die Haut leicht abziehen läßt. Anschließend in dünne Streifen schneiden.

4. In nicht zu hohe Gratinierpfännchen (portionsweise) etwas Tomatensauce geben, die Paprika-streifen untermischen, je nach Größe 1 oder 2 Scheiben Schmoraubergine darüberlegen. Darauf zwei längs halbierte und in etwas Semmelbrösel gewendete Ziegenfrischkäsescheiben legen, evtl. noch etwas salzen und pfeffern und im sehr heißen Ofen überbacken, bis der Käse etwas Farbe annimmt. (Evtl. den panierten Käse zumindest auf einer Seite vorher kurz anbraten und dann mit der nicht angebratenen Seite nach oben auf die Tomatensauce legen).

5. Mit Weißbrot servieren.

Dazu paßt ein kräftiger Rotwein aus dem Midi, vorzugsweise aus Syrah und Mourvèdre.

© ea für

Gratinée de chèvre frais "La Mimosa"

Notizen

© ea für