



## Auberginen mit Kartoffel-Knoblauch-Mus



### Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Kartoffeln
- Salz, weißer Pfeffer
- 2 große Auberginen
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 5-6 EL Olivenöl
- 1 Dose (850 ml) Tomaten
- 1 Lorbeerblatt
- 100 ml Milch
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2-3 EL geriebener Parmesan
- 125 g Mozzarella-Käse
- 2-3 Stiele Thymian
- 1 EL Pinienkerne

**1.** Kartoffeln schälen, waschen und halbieren. In Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. **2.** Auberginen putzen, waschen und längs in ca. 1/2 cm dünne Scheiben schneiden bzw. hobeln. Leicht salzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. **3.** Zwiebel schälen, fein würfeln. In 1 EL heißem Öl andünsten. Mit Tomaten samt Saft ablöschen. Tomaten dabei grob zerkleinern. Lorbeer zufügen, alles ca. 20 Minuten köcheln. **4.** Knoblauch schälen, durchpressen. Kartoffeln abgießen und fein zerstampfen. Milch, Knoblauch, 2-3 EL Öl und Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. **5.** Auberginen abtupfen. In 2 EL heißem Öl portionsweise von jeder Seite goldgelb anbraten. Herausnehmen. Je 2 Scheiben kreuzweise übereinander legen. Jeweils 2 EL Püree in die Mitte geben. Auberginenscheiben zum Päckchen darüber schlagen. **6.** Tomatensoße abschmecken und in eine flache ofenfeste Form gießen. Auberginenpäckchen darauf setzen. Mozzarella in Scheiben schneiden und darauf legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 220 °C/Gas: Stufe 4) ca. 10 Minuten überbacken. **7.** Thymian waschen, Blättchen abzupfen. Pinienkerne ohne Fett rösten. Beides vor dem Servieren über die Auberginen streuen.