

Aubergine nach Franca Art

Zutaten für die Vorspeise

- eine Aubergine
- 3 bis 4 Esslöffel Tomatensauce
- Olivenöl
- geriebener Grana Padano
- verschiedene Kräuter

Zubereitung

Zuerst wird der Backofen auf 190 Grad vorgeheizt. Die Aubergine wird längs halbiert und die Hälften werden rautenartig eingeschnitten. Danach werden sie mit Olivenöl beträufelt und in eine Auflaufform gelegt. Nun kommt diese Form für ungefähr 30 Minuten in den Backofen.

Kleiner Tipp: Wenn man mit der Gabel nach 25 Minuten leicht in die Aubergine pikst, kann man schon absehen, wie lange diese noch brauchen wird. Sobald das Innere der Aubergine weich ist, wird die Form aus dem Backofen genommen und die Hälften der Aubergine etwas eingedrückt.

Danach werden die Tomatensauce und der Grana Padano über die Hälften verteilt (schmeckt übrigens auch sehr gut mit Fetakäse) und die Auberginenhälften nochmals für circa 10 bis 15 Minuten in den Ofen geschoben.

Sobald der Grana Padano schön braun ist und die Tomatensauce leicht bruzzelt, ist die „Aubergine nach Franca Art“ fertig. Zum Schluss die Kräuter drüberstreuen und einfach nur genießen. Dazu bietet sich als Weinbegleitung hervorragend ein guter Bardolino von der Ostküste des Gardasees an.

Buon Appetito!