



Melanzane alla Cantanzara

6-8 Portionen

2-3 Auberginen

4-6 Tomaten

3 Knoblauchzehen

1 Bund Basilikum

Olivenöl

Balsamico (weiß)

Salz

Pfeffer

Auberginen in 4 mm dicke Scheiben schneiden (Brotmaschine), salzen und 20 Min. ruhen lassen

Tomaten häuten, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden

Knoblauch pellen, entkeimen und sehr fein würfeln

Basilikumblätter in Streifen schneiden

Auberginen in ein Sieb geben, abspülen und im Sieb mit dem Handballen ausdrücken. Mit Küchenkrepp trocknen, dann in reichlich Olivenöl goldbraun braten und auf Küchenkrepp legen. Den Boden einer flachen Auflaufform mit Auberginenscheiben belegen, kräftig salzen und pfeffern, Öl und Balsamico darüber träufeln und einen entsprechenden Anteil von Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum darüber streuen. Kreuzweise weiter schichten, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit Folie abdecken und 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.