



**Choche
&
gnüsse**
mit David Geisser

AUBERGINENGRATIN MIT PULLED BEEF

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Die Auberginen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf einem Brett auslegen. Die Auberginen mit Meersalz bestreuen und 30 Minuten stehen lassen. Die entstandene Flüssigkeit abgiessen und die Auberginen mit einem Haushaltspapier trockentupfen.

Eine Gratinform mit Butter ausfetten und mit der Hälfte des Parmesans bestreuen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen portionsweise beidseitig kurz anbraten. Die Auberginenscheiben abwechselnd mit den Mozzarellascheiben ziegelartig in die Gratinform schichten.

Das Pulled Beef zerzupfen und auf das Gratin verteilen. Den Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Petersilie ebenfalls fein hacken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die gehackte Zwiebel und die Petersilie hineingeben, den Knoblauch direkt dazupressen und alles andünsten.

Danach die Pelati dazu geben. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Sauce ca. 30 Minuten sanft köcheln lassen. Die fertige Sauce über das Gratin giessen. Zum Schluss den restlichen Parmesan über das Gratin verteilen. Das Gratin auf die mittlere Schiene schieben und ca. 30 Minuten überbacken.

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN

CA. 400 G PULLED BEEF (FERTIG GEGART)
2 GROSSE AUBERGINEN
400 G MOZZARELLA
1 ZWIEBEL
2 KNOBLAUCHZEHEN
1 BUND PETERSILIE
800 G PELATI
50 ML OLIVENÖL
50 G PARMESAN
BUTTER ZUM AUSFETTEN
OLIVENÖL ZUM BRATEN
MEERSALZ
SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE

POWERED BY:



KOCHSTUDIO