



ca. 500 g Auberginen
4 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
400 g Tomaten
1 TL Thymian
6 schwarze Oliven (nach Bedarf)
gehackte Petersilie
Kräutersalz
Pfeffer
250 g Mozzarella
100 g Peccorino, gerieben
Öl für die Form



4 Zuckermais
Kräutersalz
130 g sehr weiche Butter
2 Knoblauchzehen, gepresst
½ Bd. Petersilie gehackt
1 TL Pastagewürz

Rezept für KW 18-33

Auberginen-Tomaten-Gratin

Auberginen waschen, abtupfen, putzen und in dicke Scheiben schneiden. Ein Backblech mit 1 EL Olivenöl bestreichen, die Auberginenscheiben darauf legen, mit 2 EL Olivenöl beträufeln, im Backofen bei 160° etwa 20 Min. backen. Die Auberginenscheiben herausnehmen.

Inzwischen den Knoblauch und die Zwiebel fein würfeln. Stielansätze der Tomaten entfernen. Tomaten überbrühen und häuten, dann in kleine Stücke schneiden, dabei die Kerne entfernen. In einem Topf das restliche Olivenöl erhitzen, Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin anbraten. Die Tomatenwürfel dazugeben, mit Thymian würzen und alles etwa 5 Min. köcheln lassen. Die Oliven entsteinen, grob hacken und mit der Petersilie in die Sauce geben. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Eine Auflaufform mit Öl ausstreichen. Die Auberginen umgewendet in die Form legen, die Tomatensauce darüber gießen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden, auf die Auberginen legen und das Gratin mit Peccorino bestreuen. Im Backofen bei 160°C ca. 20 Min. backen.

Maiskolben mit Knoblauchbutter

Die Maiskolben putzen, waschen, in einen Topf mit kochendem Salzwasser legen und zugedeckt ca. ¼ Stunde köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Butter cremig rühren. Knoblauch, Petersilie und Pastagewürz darunter ziehen. Das Ganze mit etwas Kräutersalz abschmecken.

Die Kolben abtropfen lassen, auf einer Platte anrichten und mit der Knoblauchbutter gut bestreichen.