

# VIER JAHRESZEITEN

## Hubert Hohler's Rezepte aus der Buchinger Gourmet-Küche

### Überbackene Auberginenscheiben

#### **Marinade für Auberginen:**

1	El	gehackter, frischer Basilikum
50	ml	Tamari
20	ml	Olivenöl

800	g	Auberginen (Nettogewicht)
200	g	Tomaten (Nettogewicht)
80	g	Mozzarella (8 Scheiben)

#### **Zum Gratinieren:**

20	g	Parmesankäse
----	---	--------------

Die Zutaten für die Marinade mixen. Die Auberginen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, in der Marinade einlegen und 1 Stunde ziehen lassen. Danach wie folgt schichten

1	Scheibe	Aubergine
2	Scheiben	Tomaten
10	g	Mozzarella
1	Scheibe	Aubergine
2	Scheiben	Tomaten
10	g	Mozzarella
1	Scheibe	Aubergine

zuletzt mit Parmesan bestreuen.

Im Ofen bei 160°C mit einer Mischung aus Dampf und Hitze 45 Minuten backen. Die Auberginen müssen immer ganz durchgegart sein.

200	g	Boulgour
400	g	Gemüsebrühe
		Olivenöl
		Salz, Pfeffer

# VIER JAHRESZEITEN

Bulgour in einen Topf geben, die doppelte Menge Gemüsebrühe hinzugeben, zum Kochen bringen und bei milder Hitze 5 min weiterkochen. Zugedeckt auf der noch warmen Herdplatte ausquellen lassen. Zum Schluss die Gewürze zugeben, mit etwas Olivenöl besprühen und mit einer Gabel auflockern.

**Serviovorschlag:**

Kräuter-Joghurt Dip