

MOUSSAKA AUX LÉGUMES SUR LES TRACES DE CHÈVRE

1,2 kg Auberginen, 1,2 kg längliche Tomaten, 1 grosse Zwiebel, 1 grosse Knoblauchzehe (gepr.), Kräuter (Rosmarin, Origano), 120 g Ziegenfrisch-käse und 120 g etwas gereiften Ziegenkäse, Olivenöl, Salz und Pfeffer

In einer Pfanne brate ich die kleingeschnittene Zwiebel an Olivenöl glasig, gebe den Knoblauch dazu und kurz danach die in Würfelchen geschnittenen Tomaten. Ich würze alles mit Salz, Pfeffer und einem halben Löffelchen Zucker. Eine halbe Stunde köcheln lassen. Danach abschmecken.

In der Zwischenzeit koche ich die Kartoffeln eine halbe Stunde. Danach pelle ich sie, zerdrücke sie und mische sie mit etwas Olivenöl, gehacktem Rosmarin, Origano und Ziegenfrischkäse sowie Salz und Pfeffer.

Die Auberginen schneide ich in schmale Längsscheiben, bepinsle sie mit Olivenöl auf beiden Seiten, salze sie ein wenig und lege sie auf Alufolie auf ein Ofenblech. Auf hoher Stufe beidseitig knappe drei Minuten grillen.

Die meisten Auberginen in den Grossverteilern stammen seit mehr als einem halben Jahr aus Holland. Ich bewundere einerseits die hoch entwickelte Treibhaustechnik, andererseits ziehe ich Auberginen aus südlichen Ländern oder sogar aus dem Markgräflerland vor.

Den Boden einer Backform kleide ich mit Auberginen aus. Darauf lege ich die Kartoffel-Ziegenkäsemischung, darüber kommen schichtweise Auberginen und Tomatensauce, zum Schluss Stückchen des gereiften Ziegenkäses. Die Form stelle ich für fünf Minuten bei 200 Grad in den Ofen.

Ich wünsche Euch auf diesen Ziegenspuren einen guten Appetit.

Paolo Bernbach