

Mediterranes Türmchen



Zutaten

- 2 grosse Rispentomaten
- 1 eher schmale, längliche Aubergine
- 1–2 Mozzarellakugeln, in horizontale Scheiben geschnitten
- Gutes Olivenöl
- Frischer Basilikum
- Salz und Pfeffer
- **Ausserdem:** Wenn möglich mit einem Küchenpinsel arbeiten, sonst das Olivenöl träufeln

Zubereitung

1. Tomaten waschen und in einen Kochtopf mit siedendem Wasser (fast kochendes Wasser) geben und 2–3 Minuten warten
2. Tomaten aus dem Wasser nehmen, kalt abschrecken und Haut abziehen
3. Aubergine in frauenfingerdicke Rädchen schneiden und in einer Pfanne mit genug Olivenöl langsam braten. Dabei die Rädchen mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Wenn die eine Seite schön braun ist, Aubergine wenden und die andere Seite gut mit Olivenöl bepinseln, salzen und pfeffern und braten -> Ohne genug Olivenöl werden die Auberginen zu trocken
5. Ein Schälchen mit etwas Olivenöl und einen Pinsel bereitstellen
6. Tomate horizontal in Scheiben schneiden.
7. Jetzt kommt die Schichtarbeit: Zuerst den Boden der Tomate auf den Teller setzen, danach etwas Olivenöl auf die Scheibe pinseln, etwas Salz darüber, eine Schicht Mozzarella, etwas Salz und Olivenöl darüber, einige Basilikumblätter so drauf legen, dass sie hervorschauen, dann kommt eine Scheibe Aubergine etc. Am Schluss die Haube der Tomate auf das Türmchen setzen, ein letzter Pinselstrich Olivenöl darüber, etwas Salz und Pfeffer — et voilà!

Buon appetito!

