

# Auberginenpiccata auf Reis

für 4 Personen

Menge	Zutaten	Zubereitung
500 g	Auberginen	Zwiebeln pellen, fein würfeln und in dem Öl andünsten. Den durchgepressten Knoblauch und den Reis zugeben und unter Rühren weiterdünsten. Den Thymian zugeben und mit der Bouillon und dem Weisswein ablöschen, dabei 4 El Wein zurückbehalten. Inzwischen die Auberginen waschen, quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen, pfeffern, mit dem restlichen Wein beträufeln und 15 Minuten ziehen lassen. Tomaten und Mozarella in Scheiben schneiden. Basilikum von den Stielen zupfen, grob hacken und einige Blätter zum Garnieren zurückbehalten. Die Auberginenscheiben in dem restlichen Öl von *•->. beiden Seiten anbraten. Die Pilze putzen, in dünne Scheiben schneiden, in heisser Butter unter Rühren 3 Minuten braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine sehr flache Auflaufform oder die Fettpfanne des Backofens mit dem Reis ausstreichen und die Pilze darauf verteilen. Dann die Auberginenscheiben, die mit Salz und Pfeffer gewürzten Tomatenscheiben, das gehackte Basilikum und den Mozarella darauf verteilen. Nochmals salzen und pfeffern und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 10 Minuten überbacken. Mit den Basilikumblättern garnieren und sofort servieren.
250 g	Risotto-Naturreis	
400 g	Steinchampignons	
2	Zwiebeln,	
2	Knoblauchzehen	
300 bis 400 g,	Fleischtomaten	
300 g,	Mozarella,	
500 ml	Gemüsebouillon,	
250 ml,	Weisswein	
3,	Zweige Basilikum	
1 Tl	Thymian,	
20 g	Butter,	
4 El,	Öl	
.	Salz, Pfeffer	