

GERÄUCHERTER CHIPOTLE-LINSEN- AUBERGINEN-AUFLAUF

Vorbereitungszeit: 30 Minuten | Gesamtzeit: 1 Stunde | Portionen: 10

Zutaten:

- 2 große (1.000 g) Auberginen
- 2 Esslöffel (30 g) Olivenöl
- 1 Teelöffel (5 g) koscheres Salz, aufgeteilt
- 1 Tasse (180 g) gelbe Zwiebel, klein gewürfelt
- 2 Esslöffel (20 g) Knoblauch, gehackt
- 1 Tasse (150 g) rote Paprika, gewürfelt
- 1 Dose (410 g) gewürfelte Tomaten
- 1 Tasse (200 g) ganze rote Linsen, trocken
- 4 Tassen (1.000 g) Gemüsebrühe
- 1 Esslöffel (15 g) Tomatenmark
- 1 Teelöffel (1 g) getrockneter Oregano
- ½ Teelöffel (1 g) geräuchertes Paprikapulver
- 2 Chipotle-Chilis in Adobo-Soße, gehackt (ca. 20 g)
- ½ Teelöffel (1 g) schwarzer Pfeffer
- ¼ Tasse (15 g) Koriander, gehackt
- 1 Tasse (250 g) Ricotta-Käse
- ¼ Tasse (30 g) geriebener Parmesan (optional)
- ¼ Tasse (15 g) glatte Petersilie, gehackt

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
2. Auberginen der Länge nach in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech legen. Auberginen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. 20-25 Minuten rösten, bis sie weich und leicht gebräunt sind.
3. Während die Auberginen braten, Öl in einem großen Topf oder Dutch Oven auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Zwiebel hinzufügen und 5 Minuten lang kochen, bis sie weich ist. Knoblauch und gewürfelte rote Paprika hinzugeben. Eine weitere Minute kochen.
4. Tomaten mit ihrem Saft, Linsen, Brühe, Tomatenmark, Oregano, geräucherten Paprika, Chipotle-Pfeffer, Salz und Pfeffer hinzugeben. Zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und 15-17 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind, aber noch ihre Form behalten. Den Koriander unterrühren.
5. Eine große Auflaufform (ca. 20x30 cm) einfetten. Eine dünne Schicht der Linsenfüllung auf dem Boden der Form verteilen. Darauf eine Schicht geröstete Auberginenscheiben legen. Den Vorgang wiederholen und mit einer Schicht Auberginen abschließen.
6. Ricotta-Käse gleichmäßig auf der obersten Auberginenschicht verteilen. Eventuell mit geriebenem Parmesankäse bestreuen.
7. 20-25 Minuten backen, bis der Käse durchgehitzt und die Oberfläche leicht goldbraun ist.
8. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen. Mit Petersilie garnieren und warm mit einem Salat oder knusprigem Brot genießen.