

Gratäng med aubergine och parmesan

Varva aubergine och tomat, toppa med parmesan och gratinera allt gyllene.

4—5 port

1 tim 20 min

INGRREDIENSER

- 2 stora eller 3 mindre auberginer
- 7 tomater
- 2 förp passerade tomater 500 g
- 3 vitlöksklyftor
- 1/2 tsk salt
- svartpeppar
- 2 msk flytande honung
- 1/2 tsk torkad rosmarin
- 100 g grovriver parmesan

GARNERING

färsk timjan

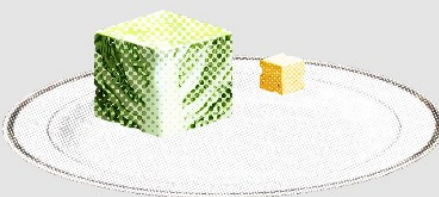
1. Sätt ugnen på 225 grader
2. Skär auberginerna i cm-tjocka skivor, lägg dem på en skärbräda och strö lite salt över på båda sidor. Låt stå i ca 20 minuter. Torka av vätskan med papper.
3. Skär tomaterna i cm- tjocka skivor.
4. Koka upp passerade tomater, pressad vitlök, salt, svartpeppar, honung och rosmarin och låt koka i ca 10 minuter.
5. Varva aubergine och tomat i en gratängform, ca 20x30 cm. Toppa med tomatsåsen och strö över parmesan.
6. Grädda i nedre delen av ugnen i 40 - 45 minuter. Lägg eventuellt folie ovanpå mot slutet av gräddningen så att gratängen inte bränns vid.
7. Toppa med färsk timjan vid servering.
8. Krydda tomatsåsen med ingefära, chili och koriander



0,5
kg CO₂e

1,8 MEDELSVENSKEN

0,5 HÅLLBART



Din tallrik har en klimatpåverkan på 0,5 kg koldioxidekvivalenter. Ett bra resultat hamnar under 0,5 kg. Läs mer nedan om vad du kan göra för klimat och biologisk mångfald.