

Auberginen-Tomaten-Auflauf

Zutaten:

1 Aubergine
5 EL Olivenöl
etwas Olivenöl
5 Tomaten
250 g Mozzarella
6 Stiele Thymian
3 Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer
30 g Parmesan

Zubereitung:

Auberginen putzen, waschen und in Scheiben schneiden.

5 EL Öl in einer Pfanne erhitzen.

Aubergine darin von jeder Seite 2–3 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Mozzarella in Scheiben schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und von 3 Stielen die Blättchen abstreifen. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C/Gas: s. Hersteller). Eine Auflaufform mit wenig Öl ausstreichen.

Auberginen, Tomaten und Mozzarella abwechselnd in die Form schichten. Dabei immer mit Thymian, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Mit Mozzarella abschließen. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen.

Parmesan fein reiben und ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit auf den Auflauf streuen. Auberginenauflauf herausnehmen. Mit Rest Thymian garnieren und servieren.

Dazu passt frisches Brot, Reis oder auch Polenta.

Guten Appetitt



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de