

Auberginenauflauf

♥♥♥♥♥

Aus Für jeden Tag 8/2009



Foto: Matthias Haupt

Zutaten Für 2 Portionen

500 g Auberginen
4 El Olivenöl
Salz
Pfeffer
~~1 Knoblauchzehe~~
1 Kugel Mozzarella (125 g)
70 g ital. Hartkäse (z.B. Grana padano
oder Parmigiano reggiano)
500 ml Tomatensauce, zimmerwarm
(siehe Rezept Tomatensauce)

Zeit Arbeitszeit: 50 Min.

Nährwert

Pro Portion 738 kcal
Kohlenhydrate: 27 g
Eiweiß: 30 g
Fett: 55 g

Schwierigkeit

[Mittelschwer](#)

Zubereitung

1. 500 g Auberginen putzen und längs in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Ein Blech mit 1 El Olivenöl fetten. Auberginenscheiben von beiden Seiten salzen und pfeffern und nebeneinander auf das Blech legen. Mit 2 El Olivenöl beträufeln und im heißen Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 30 Min. goldbraun backen (Umluft nicht empfehlenswert).
2. Inzwischen 1 Knoblauchzehe halbieren, eineAuflaufform (ca. 25 x 20 cm) mit den Schnittflächen einreiben und mit 1 El Olivenöl fetten. 1 Mozzarellakugel (125 g) fein würfeln. 70 g ital. Hartkäse (z.B. Grana padano oder Parmigiano reggiano) fein reiben.
3. 500 ml Tomatensauce, zimmerwarm (siehe Rezept Tomatensauce), Auberginenscheiben und Käse abwechselnd in die Auflaufform schichten. Die letzte Schicht mit Käse bestreuen. Auflauf im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 10-15 Min. goldbraun überbacken. Dazu passt Baguette.