

Auberginen-Auflauf



Zubereitungszeit: 45 min.
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten (2 Personen)

• Zutaten

- Passierte Tomaten 1000g 180 g
- Auberginen 300 g
- Basilikum n. B.
- Geriebener Parmigiano Reggiano 60 g
- Knoblauch 1 Zehe
- Mozzarella 100 g
- Öl zum Braten n. B.
- Pfeffer n. B.
- Salz n. B.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

1. Die Auberginen in Scheiben schneiden und in etwas Öl goldbraun braten.
2. In der Zwischenzeit werden die **Tomaten** auf großer Flamme mit nativem Olivenöl extra, Knoblauch, Basilikum, Salz und Pfeffer gegart.
3. Die Mozzarella in Scheiben schneiden und den Parmesan reiben.
4. Tomaten, Auberginen, Mozzarella und Parmesan abwechselnd in eine Auflaufform schichten.
5. 15 Minuten bei 180 °C im Ofen backen.