Pomito

Auberginen-Auflauf



Vorbereitungszeit: 45 min
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

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

Vorbereitung

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.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 180 g

