



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW18 | 2020

Auberginen Mozzarella Auflauf

Zutaten

- 750 g Auberginen
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 3 EL Olivenöl
- 400 g geschälte Tomaten
- 200 g Mozzarella
- 20 g frisch geriebener Parmesan
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- getrockneter Oregano

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Die Auberginen waschen, trocken tupfen, putzen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Backofen von beiden Seiten 5-7 Minuten grillen. Wenn sie Farbe annehmen, sind die Auberginen gar. Den Ofen nicht ausschalten.

Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen, die Zwiebel in Ringe, den Knoblauch in feine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelringe und Knoblauch darin andünsten. Die geschälten Tomaten dazugeben, alles mit Salz, Pfeffer, Oregano würzen und offen bei schwacher Hitze 8-10 Minuteneinkochen.

Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform dünn mit Öl einpinseln, 2 EL Tomatensoße hineingeben, mit einer Schicht Auberginenscheiben bedecken. Darauf in dieser Reihenfolge 2-3 EL Tomatensoße, Auberginenscheiben, Mozzarellascheiben und 2 EL geriebenen Parmesan schichten. Die oberste Schicht bilden Mozzarella und Parmesan. Im vorgeheizten Backofen (Mitte) 15-20 Minuten backen