



Auberginen - Tomatenauflauf

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Schnelles Single Gericht, aber, so etwas von lecker hm....

Zutaten

- 400 g Auberginen, gewaschen, geputzt in 1/2 cm dicken
- 4 reife, feste Tomaten ohne Blüte, in Scheiben
- 1/2 Dose Pizza Tomaten Sauce aus dem Supermarkt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleines Bund Petersilie, gehackt
- 3-4 El Olivenöl
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker, ev. etwas Cayenne
- 100 g Crème fraiche mit 50 g geriebenem Hartkäse gemischt

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vor heizen, eine ausreichend große Auflaufform aus fetten.

Schritt2

Die Auberginen in Scheiben in einer Stielpfanne mit Olivenöl braten oder nebeneinander auf das flache, gefettete Backblech legen; salzen, pfeffern und 30 min. rösten.

Schritt3

In einer ausreichend großen Auflaufform zunächst die Pizza Tomaten Sauce verteilen, darüber die Auberginen - und Tomatenscheiben legen.

Schritt4

Creme fraiche mit dem Reibkäse mischen und die Hälfte der Petersilie verrühren. Den Auflauf damit überziehen und noch mit etwas Reibkäse bestreuen.

Schritt5

Für 15 min. auf der mittleren Schiene backen und mit der restlichen Petersilie bestreut servieren.

Schritt6

Dazu schmeckt knusprig geröstetes Knoblauchbrot

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** Schnelles Single Gericht **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/auberginen-tomatenauflauf/>