



Auberginen-Auflauf

750 g Auberginen

1 Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

3 EL Brat-Olivenöl

400 g Tomaten aus der Dose

Salz,

Pfeffer,

Oregano

Basilikum

200 g Mozzarella

Olivenöl

20 g geriebenen Parmesan

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

waschen, putzen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Ofen von beiden Seiten für 5 – 7 Minuten grillen. Den Ofen anschließend nicht ausschalten. und

häuten, die Zwiebel in Ringe schneiden und den Knoblauch fein würfeln.

in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch darin andünsten und dazugeben. Mit

und

würzen und bei schwacher Hitze ohne Deckel für 8- 10 Minuten einkochen.

in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit

einpinseln, etwas Tomatensoße hineingeben und mit einer Schicht Auberginenscheiben bedecken.

Danach etwas Tomatensoße, einige Mozzarellascheiben und schichten. Das ganze so lange weiterschichten, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die oberste Schicht bilden Mozzarella und Parmesan. Im Backofen für 15 – 20 Minuten goldbraun backen.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-agena.de

www.biolandhof-agena.de