

## Überbackenes Tomaten-Auberginen-Gemüse

*Für 4 Personen*

*2 Auberginen (à ca. 250 g)*

*4–5 EL Olivenöl*

*5 Tomaten*

*250 g Mozzarellakäse*

*6 Stiel(e)Thymian*

*3 Knoblauchzehen*

*20 g geriebener Parmesankäse*

*Fett*

*Auberginen waschen, putzen und in Scheiben schneiden.*

*Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen*

*Auberginen darin portionsweise von jeder*

*Seite 2–3 Minuten braten.*

*Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.*

*Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.*

*Mozzarella in Scheiben schneiden.*

*Thymianblättchen waschen, trocken tupfen*

*und Blättchen von 3 Stielen abzupfen.*

*Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.*

*Auflaufform fetten.*

*Auberginen, Tomaten und Mozzarella einschichten.*

*Thymian und Knoblauch dazwischen verteilen.*

*Mit Mozzarella abschließen und im vorgeheizten Backofen*

*(E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C ca. 30 Minuten backen.*

*Ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit Parmesan darüber streuen.*

*Auflauf aus dem Ofen nehmen,*

*mit übrigem Thymian garnieren und anrichten.*

**Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!**