

Überbackenes Tomaten-Auberginen-Gemüse

Für 4 Personen
3 Auberginen (à ca. 250 g)
4–5 EL Olivenöl
8 Tomaten
250 g Mozzarellakäse
6 Stiel(e)Thymian
3 Knoblauchzehen
40 g geriebener Parmesankäse
Fett
60 Minuten

Auberginen waschen, putzen und in 1 cm 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.
mit Mozzarella abschließen

Thymian und Knoblauch dazwischen verteilen
. und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen

. Ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit

Parmesan darüber streuen.

Auflauf aus dem Ofen nehmen,
mit übrigen Thymian garnieren und anrichten.

(E-Herd: 200 °C)

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!

