Auberginengratin

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

400 g Pelati, gehackt

1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

Oregano

Thymian

Salz

Pfeffer

Pelati in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Knoblauch pressen und dazugeben, Kräuter und Olivenöl unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Auberginen

Stiel- und Blütenansatz von den Auberginen entfernen und diese in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

100 g Reibkäse

Auf dem Boden der eingefetteten Porzellanform wenig Tomatensauce verstreichen. Hälfte der Auberginenscheiben darauflegen und mit der Tomatensauce bedecken. Restliche Auberginenscheiben darauflegen und Käse darüberstreuen.

Porzellanform auf den Gitterrost in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

Gargut einschieben

Zubehör

Gitterrost

Porzellanform ⅓ GN, Höhe 65 mm

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 14.12.2021