

Auberginen-Zucchini-Tomaten-Auflauf

450g Auberginen – 400g Tomaten 450 Zucchini – 150 g Pecorino, frisch gerieben – 200 g Ziegenfrischkäse - 4 EL Olivenöl –3 Knoblauchzehen – Salz, Pfeffer, Thymian und Basilikum – Butter zum Einfetten der Form

Die Auberginen waschen, putzen und in nicht zu dicke Scheiben schneiden. Diese nebeneinander legen, mit Salz bestreuen und 15 Minuten ziehen lassen. Dann abspülen und trocken tupfen.

Die Tomaten überbrühen, häuten, vierteln, entkernen und würfeln. Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Die Kräuter waschen, trocken tupfen und ohne Stiele fein hacken. Den Ziegenkäse in Würfel schneiden und mit den Tomaten und den Kräutern vermischen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Zucchini- und Auberginenscheiben getrennt voneinander portionsweise anbraten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 200 ° vorheizen.

Eine Auflaufform einfetten. Schichtweise die Auberginenscheiben, die Zucchini-scheiben und die Tomaten-Käse-Mischung einfüllen. Jede Schicht mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss den Auflauf gleichmäßig mit dem Pecorino bestreuen und im Backofen auf der mittleren Schiene bei 200°C etwa 25 Minuten überbacken.

Guten Appetit!



Auberginen-Zucchini-Tomaten-Auflauf

450g Auberginen – 400g Tomaten 450 Zucchini – 150 g Pecorino, frisch gerieben – 200 g Ziegenfrischkäse - 4 EL Olivenöl –3 Knoblauchzehen – Salz, Pfeffer, Thymian und Basilikum – Butter zum Einfetten der Form

Die Auberginen waschen, putzen und in nicht zu dicke Scheiben schneiden. Diese nebeneinander legen, mit Salz bestreuen und 15 Minuten ziehen lassen. Dann abspülen und trocken tupfen.

Die Tomaten überbrühen, häuten, vierteln, entkernen und würfeln. Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Die Kräuter waschen, trocken tupfen und ohne Stiele fein hacken. Den Ziegenkäse in Würfel schneiden und mit den Tomaten und den Kräutern vermischen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Zucchini- und Auberginenscheiben getrennt voneinander portionsweise anbraten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 200 ° vorheizen.

Eine Auflaufform einfetten. Schichtweise die Auberginenscheiben, die Zucchini-scheiben und die Tomaten-Käse-Mischung einfüllen. Jede Schicht mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss den Auflauf gleichmäßig mit dem Pecorino bestreuen und im Backofen auf der mittleren Schiene bei 200°C etwa 25 Minuten überbacken.

Guten Appetit!

