

MELANZANIAUFLAUF MIT KÄSE



- **Zutaten: für 4 Personen**
- 750 g Melanzani
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 3 EL Olivenöl
- 400 g (aus der Dose) Tomaten
- 200 g Mozzarella
- 20 g frisch geriebener Parmesan
- Salz , Pfeffer, Oregano, Rosmarin
- frisches Basilikum

MELANZANIAUFLAUF MIT KÄSE



- Backofen auf 200 Grad Umluft (220 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen. Melanzani waschen, trocken tupfen, putzen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Backofen von beiden Seiten 5-7 Minuten grillen. Wenn sie Farbe annehmen, sind die Melanzani gar. Den Ofen nicht ausschalten. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen, die Zwiebel in Ringe, den Knoblauch in feine Würfel schneiden. Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Öl vorsichtig in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe und den Knoblauch darin andünsten. Die geschälten Tomaten dazugeben, alles mit Salz, Pfeffer, Oregano, Rosmarin und Basilikum würzen und offen bei schwacher Hitze 8-10 Minuten einkochen.

MELANZANIAUFLAUF MIT KÄSE



- Eine Auflaufform dünn mit Öl einpinseln, etwas Tomatensoße hineingeben, mit einer Schicht Melanzanischeiben bedecken. Darauf in dieser Reihenfolge zunächst ein paar EL Tomatensoße, einige Mozzarellascheiben und geriebenen Parmesan schichten. Das Ganze so lange weiterführen, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die oberste Schicht bilden Mozzarella und Parmesan. Im vorgeheizten Backofen (Mitte) 15-20 Minuten backen.

