



Sommerlicher (Auberginen-Tomaten)-Auflauf

Hauptgericht

ZUTATEN

2-3 Auberginen
200 g sauer Sahne
150 g Heinrichsthaler
Emmentaler Reibekäse
6 reife Tomaten
2 EL Crème fraîche
2 Eier
1 EL Olivenöl
1 Zwiebel
frischer Thymian und
Basilikum
Salz und Pfeffer zum
Würzen
bei Bedarf eine
Knoblauchzehe

ZUBEREITUNGS- ZEIT

20 min

SCHWIERIGKEITS- GRAD

Mittel

ZUBEREITUNG

Den Backofen bei Bedarf auf 220 Grad (Umluft) vorheizen. Aubergine waschen, trocken tupfen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Auberginen-Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 5-7 Minuten grillen bis sie Farbe annehmen. Auberginen herausnehmen und Ofen anlassen.

Anschließend Tomaten waschen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln und bei Bedarf Knoblauch schälen, fein hacken und in Öl andünsten.

Auberginen- und Tomatenscheiben abwechselnd und dachziegelartig in die Auflaufform schichten. Zwiebeln und Knoblauch darüber verteilen.

Sahne, Crème fraîche und Eier verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Ungefähr die Hälfte des Heinrichsthaler Reibekäses dazugeben. Anschließend die Sahne-Käse-Mischung über das Gemüse geben und noch einmal mit einer dünnen Schicht Heinrichsthaler Emmentaler Reibekäse bestreuen. Danach im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten backen.

Zum Schluss Thymian und Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Kräuter für die letzten 10 Minuten mit in den Ofen geben und über den Auflauf streuen.

Guten Appetit!

*guten
appetit!*