



## 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!*