

Überbackene Aubergine

mit Mozzarella & Tomate

Bio Kochbox KW 22



Überbackene Aubergine mit Mozzarella & Tomate



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 2 Auberginen
- 400 g Cubetti
- 1 Mozzarella

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die Auberginen werden in Scheiben geschnitten und im Ofen vorgegart, bis sie weich sind. In der Zwischenzeit wird eine einfache Tomatensauce aus Knoblauch, Tomaten und Gewürzen gekocht. Anschließend werden Auberginen, Sauce und Mozzarella schichtweise in eine Auflaufform gegeben und im Ofen gebacken, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist. Das Gericht erhält dadurch eine saftige Konsistenz und intensive Aromen.