

# Überbackene Aubergine mit Frischkäse, Tomaten und Thymian

— Bio Kochbox KW 27



# Überbackene Aubergine mit Frischkäse, Tomaten und Thymian



## MENGENHINWEIS:

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

## Für 2 Portionen:

- 2 Auberginen
- 175 g Frischkäse
- 400 g Cubetti
- 1 Schalotte
- 60 g Reibekäse
- 1 Zitrone
- 1 Handvoll Thymian

## Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl

## Zubereitung:

Die Auberginen werden gewaschen, trockengetupft und längs in dicke Scheiben geschnitten. Die Schalotte und die Knoblauchzehe werden geschält und fein gehackt. Der Thymian wird gewaschen, trocken geschüttelt und die Blättchen werden abgezupft. Die Zitrone wird heiß gewaschen, trockengerieben und die Schale fein abgerieben. Die Auberginenscheiben werden mit Olivenöl bestrichen, gesalzen und im Ofen vorgegart, bis sie weich werden und leicht bräunen. In einer Pfanne werden Schalotte und Knoblauch in etwas Olivenöl angeschwitzt, anschließend werden die gehackten Tomaten hinzugegeben und einige Minuten eingekocht, bis eine sämige Sauce entsteht. Diese wird mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenschale abgeschmeckt. Der Frischkäse wird mit Thymian, etwas Zitronenschale, Salz und Pfeffer glattgerührt. Die vorgegarten Auberginenscheiben werden in eine Auflaufform geschichtet, mit Tomatensauce und Frischkäse bestrichen und mit geriebenem Käse bestreut. Im Ofen wird das Gericht überbacken, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist und die Sauce leicht blubbert.