AUBERGINEN-ZUCCHINI-GRATIN / VEGETARISCH



Das vegetarische Auberginen-Zucchini-Gratin kann als Beilage oder als eigenständige Hauptspeise serviert werden. Das Gemüse wird zuerst in einer Pfanne angebraten, bevor es mit Tomatensoße und Käse im Ofen überbacken wird.

Zubereitungszeit
50 Minuten

Back-/Kochzeit
20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

ZUBEREITUNG

Hoble die Auberginen und Zucchini in feine Scheiben. Streue reichlich Salz über die Auberginen und lass sie etwa 20 Minuten stehen, damit sie ihre Feuchtigkeit verlieren. Dadurch nehmen sie anschließend beim Braten nicht so viel Fett auf. Wasche sie danach unter fließendem Wasser ab und drücke sie aus.

Reibe die Knoblauchzehen fein in die Tomatenstücke und würze die Tomaten mit Salz, Pfeffer, Zucker und den Gewürzen.

Fette eine beschichtete Pfanne leicht mit Olivenöl und stelle sie auf mittelhohe Hitze. Brate die Auberginen- und Zucchinischeiben darin auf jeder Seite etwa 1 Minute an und nimm sie heraus.

Zum Backen nehme ich kleine Eisenpfännchen – eine große Auflaufform geht aber auch. Lege die Hälfte der Auberginen- und Zucchinischeiben übereinander in die Förmchen hinein und verteile die Hälfte der Tomatensoße und des geriebenen Käses darüber. Lege nun in derselben Reihenfolge die Zutaten erneut darüber.

Backe das Auberginen-Zucchini-Gratin im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 20 Minuten.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUTATEN:

- [ ] **3 EL** Olivenöl
- [ ] **2** Auberginen
- [ ] **2** Zucchini
- [ ] **1** Dose Tomatenstücke (400 g)
- [ ] **1 TL** Minze (getrocknet)
- [ ] **1** Oregano (getrocknet)
- [ ] **2** Knoblauchzehen
- [ ] Salz
- [ ] Pfeffer
- [ ] **1 Pr.** Zucker
- [ ] **140 g** Kasar Käse / Kashkaval Käse