

# Auberginen-Auflauf

## Für 4 Personen

### Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Dose gehackte Tomaten *oder*  
4-5 frische Tomaten
- 5-6 Mini-Auberginen
- Salz, Pfeffer, Italienische Kräuter  
(Thymian, Rosmarin, Oregano  
usw. nach Geschmack)
- Käse (Menge und Sorte je nach  
Geschmack: Mozzarella, Feta o.ä.)



### Zubereitung:

- Auberginen in Scheiben schneiden und evtl. salzen  
(Bei Lotte & Leila ist das aber nicht nötig – die beiden sind sehr zart).
- Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln und dann mit etwas Öl in der Pfanne dünsten (eine kleine Prise Zucker darf gerne mit dazu gegeben werden).
- Gehackte Tomaten aus der Dose oder frische, klein geschnittene Tomaten dazugeben.
- Aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin, Oregano (italienische Gewürze) abschmecken.
- Alles in eine Auflaufform schichten: Tomatensoße – Auberginenscheiben – Tomatensoße-  
Auberginenscheiben – Tomatensoße
- Zum Schluss den Auflauf mit Käse bestreuen/belegen (je nach Geschmack: Mozzarella, Feta  
oder jeder andere Käse)
- Den Auflauf bei 160°C ca. 25-30 Minuten backen

Dazu passt perfekt frisches Baguette oder Ciabatta oder auch ein frischer Salat.

Vielen Dank für das Rezept an Sandra Hollweck, Gärtnerei Haberler (Neumarkt)  
und das Team von Querbeet für die Aufzeichnung unter <https://www.br.de/br-fernsehen/sendungen/querbeet/querbeet-auberginen-gemuese-des-jahres-100.html>

Bildquelle: BR