

# 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*