

GATCH GAP REZEPTE

AUBERGINEN-AUFLAUF BELLA ITALIA

Zubereitungszeit 30 - 40 min | Für 3-4 Personen




GATGHGAP
kochen & genießen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.GATGHGAP.DE

Zubereitung

- Die Auberginen waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen und für ca. 30 Minuten beiseite stellen, damit sie Wasser abgeben.
- Die passierten Tomaten in einer Schüssel mit Knoblauch, Basilikum, Oregano, Salz und Pfeffer vermischen.
- "CATCHCAP-Pfannenspritzschutz" auf eine passende (28cm) Pfanne. In der Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Auberginenscheiben portionsweise von beiden Seiten anbraten, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.
- In einer Auflaufform eine dünne Schicht der Tomatensauce verteilen. Eine Schicht Auberginenscheiben darauf legen und mit Mozzarella-Käse belegen. Wiederholen Sie den Vorgang bis alle Zutaten aufgebraucht sind, wobei Sie mit einer Schicht Käse abschließen.
- Den geriebenen Parmesan-Käse über den Auflauf streuen.
- Den Auberginenaufauf für ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.
- Den fertigen Auflauf aus dem Ofen nehmen und mit frischen Basilikumblättern garnieren.

Zutaten

- 2 Auberginen
- 400 g passierte Tomaten
- 250 g Mozzarella-Käse, in Scheiben geschnitten
- 100 g geriebener Parmesan-Käse
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 TL getrocknetes Basilikum
- 1 TL getrockneter Oregano
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Olivenöl zum Braten
- Frische Basilikumblätter zum Garnieren

Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!