Rezept

Auberginenauflauf mit Ricotta

Ein Rezept von Auberginenauflauf mit Ricotta, am 28.04.2024

Zutaten

750 g	Auberginen
1 Dose	stückige Tomaten (400 g)
	Salz
200 g	Ricotta (Dreiviertelfettstufe)
2 EL	frisch geriebener Parmesan
1	Knoblauchzehe
1 EL	Oregano
	Pfeffer
100 ml	fettarme Milch
1/2 TL	Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 297 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Auberginen waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und im heißen Ofen (Mitte) von beiden Seiten 5 Min. braten. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

2. Inzwischen den Knoblauch schälen und in eine Schüssel pressen. Die Tomaten zugeben und mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Den Ricotta in einer zweiten Schüssel mit der Milch und dem Parmesan verrühren.

3. Eine Auflaufform mit dem Öl auspinseln und ein Drittel der Tomatensauce darin glatt streichen. Ein Drittel der Auberginen darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Drittel der Ricottamasse bestreichen. Diese Reihenfolge wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Den Auflauf im 200° heißen Backofen (Mitte) ca. 30 Min. garen.