Rezept

Auberginen-Joghurt-Auflauf

Ein Rezept von Auberginen-Joghurt-Auflauf, am 28.05.2025

Zutaten

- **2** Auberginen (etwa 800 g)
- **4** Knoblauchzehen
- **2 TL** frische Thymianblättchen oder 1 TL getrockneter Thymian
- **1** kleine Dose geschälte Tomaten (400 g)
- **300 g** Joghurt
- **1 Prise** Zimtpulver
- **2** große Zwiebeln
- **4 EL** Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- **200 g** Schafkäse (Feta)
- **3** Eier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Die Auberginen waschen, putzen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Auberginen darin unter Rühren etwa 5 Min. braten. Zwiebeln, Knoblauch und Thymian untermischen, kurz weiterbraten. Salzen und pfeffern.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Tomaten in der Dose klein schneiden und unter die Auberginen mischen. Den Schafkäse zerkrümeln und untermengen. Die Masse in eine feuerfeste Form verteilen.

4. Den Joghurt mit den Eiern verrühren und mit Salz, Pfeffer und wenig Zimt würzen. Über die Auberginen verteilen. Den Auflauf im Ofen (Mitte, Umluft 180°) etwa 30 Min. backen, bis er schön gebräunt ist.