Rezept

Auberginen-Tomaten-Gratin

Ein Rezept von Auberginen-Tomaten-Gratin, am 10.06.2025

Zutaten

	3-4 Auberginen (ca. 1 kg)
	Pfeffer
1	Zwiebel
1000 g	stückige Tomaten (Packung oder Dose)
100 g	Greyerzer, fein geraspelt
	Fett für die Form
	Salz
5 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
2 TL	gehackter Thymian (frisch oder getrocknet)
125 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal, 33 g F, 14 g EW, 14 g KH

Zubereitung

1. Auberginen waschen, putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Salzen, 20 Min. ziehen lassen und trockentupfen. Etwas Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, darin portionsweise die Auberginen braten.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln, im verbliebenen Bratöl dünsten. Tomatenstücke hinzufügen, mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Ohne Deckel bei starker Hitze 10 Min. einkochen lassen.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Die Hälfte der Tomatensauce in eine gefettete ofenfeste Form geben. Die Auberginen einschichten, die übrige Tomatensauce darüber träufeln.

4. Käse mit der Sahne verrühren und über den Auberginen verteilen. Das Gratin im heißen Ofen (Mitte) 30 Min. backen.