

Rezept

Auberginen mit Tomaten

Ein Rezept von Auberginen mit Tomaten, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1 kg reife Tomaten | 1 Zwiebel |
| 2 Knoblauchzehen | 4 EL Olivenöl extra vergine |
| Salz | Pfeffer, frisch gemahlen |
| 3 kurze, rundliche Auberginen (1-1,2 kg) | 300 g Büffelmilchmozzarella (mozzarella di bufala) |
| 2 EL gehackte Estragonblätter | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Tomaten kurz überbrühen, häuten und grob zerteilen. Zwiebel schälen und fein würfeln, Knoblauch schälen. Zwiebeln im Öl hellgelb anschwitzen, Knoblauch dazupressen und kurz mitbraten. Tomaten zugeben, salzen und pfeffern und köcheln, bis die Sauce stark eingedickt ist.
2. Inzwischen den Backofengrill vorheizen. Auberginen waschen, trocknen, die Enden abschneiden. Die Früchte in 18 etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kurz unter dem Grill von beiden Seiten bräunen. Backofen auf 200° (Umluft 180°) einstellen.
3. Den Mozzarella in 18 Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben auf ein mit Alufolie ausgekleidetes Backblech legen und mit je 1 Scheibe Käse belegen. Den Estragon in die Tomatensauce rühren und jeweils 1 EL davon über den Käse geben. Die belegten Auberginen im heißen Ofen (Mitte) etwa 5 Min. überbacken.