

Rezept

Auberginenkuchen mit Tomatensalat

Ein Rezept von Auberginenkuchen mit Tomatensalat, am 18.04.2024

Zutaten

1,5 kg Auberginen	2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian	6 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
200 g Crème fraîche	6 Eier
200 g Schafskäse	1/2 Bund Basilikum
2 Sardellenfilets	6 EL Gemüsebrühe oder Joghurt
1 TL Dijonsenf	800 g Tomaten
Springform	Backpapier
Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4-6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Die Auberginen waschen, putzen und 2 cm groß würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Rosmarin und Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und hacken. In zwei großen beschichteten Pfannen je 2 EL Öl erhitzen. Darin die Auberginen 10 Min. bei mittlerer Hitze unter Rühren braten. Nach 8 Min. Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin und Thymian dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Pfannen vom Herd nehmen und die Auberginen kurz abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, die Ränder mit Butter einfetten. Crème fraîche mit den Eiern verrühren, Fetakäse grob zerbröseln. Beides mit den Auberginen vermischen und in der Form verteilen. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 1 Std. goldbraun backen.
3. Die Basilikumblättchen abzupfen und mit den Sardellenfilets hacken. Brühe oder Joghurt, Senf, restliches Olivenöl, Basilikum und Sardellen verrühren. Tomaten waschen und in Spalten schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Den Auberginenkuchen aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen, dann in Stücke schneiden. Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Sauce beträufeln. Mit dem Kuchen anrichten.