Rezept

Auberginenschichtpastete

Ein Rezept von Auberginenschichtpastete, am 09.06.2025

Zutaten

2	kleine Auberginen (500 g)
	je 1 Bund Dill, Minze und Koriander
250 g	Schafkäse
	Salz
	Muskatnuss
	Öl
4 EL	Öl
4	Eier
200 g	Sahne
	Pfeffer
	1/2 TL abgeriebene Zitronenschale

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 KASTENFORM (25 CM LÄNGE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 240° (Umluft 220°) vorheizen. Auberginen waschen, putzen, längs in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Backblech ölen, Auberginen darauf verteilen, mit Öl bepinseln. Im Ofen (oben) von jeder Seite 2 Min. bräunen. Temperatur auf 180° (Umluft 160°) schalten.

2. Kräuter waschen. Eier, Käse und Kräuterblättchen pürieren, Sahne hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenschale würzen.

3. Form mit Alufolie auslegen, fetten. Auberginen und Käsecreme lagenweise einfüllen. Pastete im Ofen (Mitte) 45 Min. garen. Gestürzt warm oder kalt servieren.