

## Rezept

# Geschichtete Auberginen aus dem Ofen

Ein Rezept von Geschichtete Auberginen aus dem Ofen, am 09.09.2024

## Zutaten

<b>2</b> kleine Auberginen	<b>1</b> Zucchini
<b>4</b> Tomaten	<b>2 Kugeln</b> Mozzarella (à 125 g)
Meersalz	<b>6 EL</b> Olivenöl
<b>1 Zweig</b> Thymian	Pfeffer
<b>¼ TL</b> gemahlener Koriander	<b>3 Stängel</b> Basilikum

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Den Backofengrill auf 230° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Auberginen und Zucchini waschen und putzen. Die Tomaten waschen und den Stielansatz entfernen. Alles in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen und ebenfalls in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Auberginenscheiben auf das Backblech legen, leicht salzen und ca. 5 Min. ziehen lassen. Danach im Ofen (oben) 3-4 Min. grillen, bis die Scheiben leicht bräunen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 180° (Umluft) schalten, eine ofenfeste Form mit ½ EL Olivenöl ausstreichen. Thymian waschen, trocken schütteln, die Blätter abstreifen und fein hacken. Übriges Öl (5 ½ EL), Salz, Pfeffer, Thymian und Koriander in einer großen Schüssel verrühren. Auberginen-, Zucchini- und Tomatenscheiben vorsichtig darin wenden.
4. Auberginen-, Zucchini-, Tomaten- und Mozzarellascheiben abwechselnd dachziegelartig in die Form schichten. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. garen. Die Temperatur dann auf 160° reduzieren und das Gemüse in ca. 15 Min. fertig garen.
5. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Das Gemüse aus dem Ofen nehmen, mit den Basilikumblättern bestreuen und in der Form servieren.