Rezept

Gratinierte Auberginen mit Käse

Ein Rezept von Gratinierte Auberginen mit Käse, am 12.10.2024

Zutaten

2	Auberginen (etwa 800 g)
	Salz
1	gelbe Paprikaschote
4	Frühlingszwiebeln
3	Eier
150 g	frisch geriebener Hartkäse
6 EL	Olivenöl
	Pfeffer
300 g	Tomaten
2	Knoblauchzehen
150 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Auberginen waschen und der Länge nach in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Backblech mit Öl bestreichen, die Auberginenscheiben nebeneinander darauf legen, mit dem übrigen Öl einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Paprikaschote und die Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem zarten Grün fein würfeln. Knoblauch schälen und durch die Presse drücken.

3. Die Eier mit der Sahne und dem Käse verrühren, die Paprika- und Tomatenwürfel mit Knoblauch und Frühlingszwiebeln untermischen. Die Masse auf den Auberginen verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) etwa 30 Min. backen, bis sie schön gebräunt sind.