

## Rezept

# Spanischer Auberginenauflauf mit Manchegokäse

Ein Rezept von Spanischer Auberginenauflauf mit Manchegokäse, am 09.06.2026

## Zutaten

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>3</b> Auberginen (ca. 750 g)    | Salz   |
| <b>4</b> Fleischtomaten (ca. 1 kg) | <b>200 g</b> Manchego (spanischer Schafkäse) |
| <b>2</b> Zwiebeln                  | <b>2</b> Knoblauchzehen                      |
| <b>6 EL</b> Olivenöl               | <b>1 Bund</b> Petersilie                     |
| <b>4</b> Eier                      | <b>1 TL</b> getrockneter Oregano             |
| Pfeffer                            | Olivenöl für die Form                        |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

## Zubereitung

1. Die Auberginen waschen, putzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben beidseitig salzen und 10 Min. ziehen lassen. Stielansätze der Tomaten entfernen. Tomaten kurz überbrühen, häuten und in dicke Scheiben schneiden. Käse reiben.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. 2 EL Öl erhitzen, beides darin glasig dünsten. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter hacken und zugeben. Die Eier mit Oregano, Salz und Pfeffer verquirlen.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Auberginen trocken tupfen. Übriges Öl in einer Grillpfanne erhitzen, Auberginen darin bei starker Hitze portionsweise auf jeder Seite 1-2 Min. scharf anbraten. Herausnehmen, salzen und pfeffern. Eine große Gratinform mit Öl einfetten. Auberginen und Tomaten überlappend einschichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Zwiebelmix und etwas Käse daraufgeben. Die Eier seitlich zugießen. Mit Käse bestreuen. Im Ofen (Mitte) 25 Min. überbacken.