Rezept

Überbackene Aubergine

Ein Rezept von Überbackene Aubergine, am 06.06.2025

Zutaten

1	Aubergine (ca. 300 g)
300 g	Tomaten
30 g	geriebener Pecorino
2 Scheiben	Sonnenblumen-Vollkornbrot (à 60 g)
	Pfeffer
2 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
1 EL	gehacktes Basilikum
	Salz
50 ml	Gemüsebrühe

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Die Aubergine putzen, waschen und quer in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Auberginenscheiben darin portionsweise auf beiden Seiten anbraten.

2. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Knoblauch, Käse und Basilikum vermischen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine feuerfeste Form mit etwas Öl auspinseln.

3. Das Brot in ca. 3 cm große Quadrate schneiden. Die Auberginen- und Tomatenscheiben sowie das Brot dachziegelartig in die Form schichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Käse-Kräuter-Mischung darüber streuen. Mit der Brühe und dem restlichen Öl beträufeln. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 35 Min. backen. Mit Basilikum garniert servieren.