

Auberginenauflauf



Zutaten

- 1 große Aubergine
- 2-3 EL Olivenöl
- 400 g gestückelte Tomaten (Dose)
- 1 EL getrockneter Oregan
- 1 EL getrocknetes Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- ca. 9 Nudelplatten
- 200 ml Crème fraîche
- 150 g junger Gouda
- 20 g Parmesan



1. Aubergine waschen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne in heißem Olivenöl kurz andünsten

2. Tomaten dazugeben und würzen. Alles kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen.



3. Eine Auflaufform (30 cm x 20 cm) mit Olivenöl einpinseln, dann abwechselnd die Auberginen-Tomatenmasse und die Nudelplatten aufschichten.

4. Crème fraîche darauf verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen.

5. 30 Minuten bei 160 °C überbacken.

Tipps

- ★ Lässt sich gut vorbereiten.
- ★ Dazu: *Salat à la maison*

