

Überbackene Auberginen

Von Für jeden Tag

ZUTATEN

Für 2 Portionen

500 g Auberginen
6 El Olivenöl
Salz
Pfeffer
0,5 Bund glatte Petersilie
1 Dose Pizzatomaten
1 Knoblauchzehe
Zucker
1 Msp. Cayennepfeffer
100 g Crème fraîche
50 g geriebener ital. Hartkäse

ZEIT 50 min

NÄHRWERTE pro Portion

545 kcal
13 g Eiweiß
49 g Fett
12 g KH

ZUBEREITUNG

1. Auberginen putzen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Ein Blech mit 1 El Öl fetten. Auberginenscheiben von beiden Seiten salzen und pfeffern und nebeneinander auf das Blech legen. Mit 2 El Öl beträufeln und im heißen Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 30-35 Min. backen (Umluft nicht empfehlenswert).
2. Inzwischen Petersilienblättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Pizzatomaten mit 1 El Öl, der Hälfte der Petersilie und der durchgepressten Knoblauchzehe mischen. Mit 1 Prise Zucker, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen. Crème fraîche mit dem Käse verrühren.
3. Eine Auflaufform (ca. 25 x 20 cm) mit 1 El Öl fetten. Die Tomatensauce und die Auberginenscheiben in die Form schichten. Die Crème-fraîche-Käse-Mischung darauf verteilen.
4. Auberginen im heißen Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 15 Min. goldbraun überbacken (Umluft nicht empfehlenswert). Mit der restlichen Petersilie bestreut servieren.