

# 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.