

Melanzaniauflauf



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 80 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Auberginen / Melanzani	2 Stk.
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	250 g
Pizzagewürz	Etwas / nach Bedarf
Tomatenmark	2 Esslöffel
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Tomaten / Paradeiser	500 g
Zwiebeln	1 Stk.
Knoblauchzehen	3 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Feta-Käse / Schafskäse	250 g
Geriebener Parmesan	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

- 2 kleine Melanzani
- 500 g Tomaten
- 250 g Faschiertes
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- Pizzagewürz
- 2 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- 250 g Feta
- Etwas geriebenen Parmesan
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Melanzani der Länge nach in ca. 0,5 mm Scheiben schneiden, auflegen, salzen und ziehen lassen. Mit Küchenpapier abtupfen und in etwas Olivenöl auf beiden Seiten anbraten und beiseite Stellen. Zwiebel, Knoblauch schälen und kleinwürfelig schneiden. Tomaten blanchieren enthäuten und würfelig

schneiden.

Feta grob raspeln.

Olivenöl etwas erhitzen, Zwiebeln glasig andünsten, Faschiertes dazugeben und braun anrösten.

Tomatenwürfeln, Knoblauch, Pizzagewürz, Salz, Pfeffer dazugeben und leicht köchelnd die Flüssigkeit reduzieren. Auskühlen lassen und Feta einrühren

Hälfte der Melanzani in die Auflaufform legen, den größten Teil der Masse daraufstreichen, restliche Melanzani auflegen, darauf kleine Häufchen der Masse geben und mit geriebenen Parmesan bestreuen.

Bei 160° Umluft ca. 45 Minuten überbacken.

Mit grünen Salat und Baguette servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2049-Melanzaniauflauf.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at