



## Mozzarella-Auberginen-Zucchini-Auflauf

---

Zutaten für 2 Personen:

1 Aubergine  
1 Zucchini mittlere Größe  
1 Mozzarella-Kugel  
1-2 Knoblauchzehen  
1 Dose Tomatenstücke  
Kräuter nach Wahl  
Salz

Die Aubergine und Zucchini werden in dünne Scheiben geschnitten und mit Salz bestreut. Mindestens 30 Minuten stehen lassen, damit das Wasser entzogen wird.

In der Zwischenzeit schält man die Knoblauchzehe und schneidet sie in ganz kleine Stücke. Nun kommen die Tomaten und der Knoblauch in einen kleinen Topf, werden mit Salz und Kräutern (Basilikum, Thymian, Rosmarin) abgeschmeckt und für 10 Minuten geköchelt. Danach püriert man die Mischung grob.

Der Mozzarella wird in Scheiben geschnitten und beiseite gestellt. Danach nimmt man eine kleine Auflaufform und pinselt sie dünn mit Olivenöl aus.

Wenn die Aubergine und Zucchini gerastet haben, tupft man die ausgetretene Flüssigkeit mit einer Küchenrolle ab. Die Gemüsescheiben werden jetzt von jeder Seite braun angebraten. Dann schichtet man abwechselnd Auberginen, eine dünne Schicht Tomatensauce, und dann Zucchini in die Auflaufform. Zuletzt kommt eine Schicht Mozzarella.

Dieser Vorgang wird so lange wiederholt, bis alle Zutaten in der Auflaufform gelandet sind. Oben schließt man mit Mozzarella ab.

Der Auberginenaufbau wird für 30 min bei 200 °C gebacken.

