



Auberginengratin

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	15 Min.
Garzeit	35 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair HSE ab 2015

Zubereitung

400 g Pelati, gehackt

1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

Oregano

Thymian

Salz

Pfeffer

Pelati in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Knoblauch pressen und dazugeben, Kräuter und Olivenöl unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Auberginen

Stiel- und Blütenansatz von den Auberginen entfernen und diese in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

100 g Reibkäse

Auf dem Boden der eingefetteten Porzellanform wenig Tomatensauce verstreichen. Hälfte der Auberginenscheiben darauflegen und mit der Tomatensauce bedecken. Restliche Auberginenscheiben darauflegen und Käse darüberstreuen.

Garraum auf 200 °C mit Heissluft feucht (vor)heizen

Porzellanform auf den Gitterrost in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

Gargut einschieben

Heissluft feucht 200 °C während 35 Min.

Zubehör

Gitterrost

Porzellanform $\frac{1}{3}$ GN, Höhe 65 mm





Zusätzliche Informationen

Erstellt am

11.12.2019

