

Auberginen mit Feta

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Auberginen – 1 kg Tomaten – 200 g Feta – 1 Bund Petersilie – 4 Knoblauchzehen – Öl – 200 ml Gemüsebrühe

Zubereitung:

- Auberginen putzen, in etwa 1cm dicke Scheiben schneiden und in einer Auflaufform oder auf einem Backblech verteilen
- Tomaten ebenfalls in Scheiben schneiden und auf die Auberginen legen
- Gemüsebrühe mit 5 EL Öl verrühren und über den Auflauf gießen
- Knoblauch schälen, in sehr schmale Scheiben schneiden und auf den Tomaten verteilen
- Den Auflauf bei 150°C etwa 30 Minuten im Ofen backen
- Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken
- Feta grob würfeln und nach ca. 15 Minuten über den Auflauf streuen
- Etwas Öl darüber träufeln und fertig garen
- Das Gemüse im ausgeschalteten Ofen noch 5 Minuten durchziehen lassen und mit der Petersilie bestreut servieren
- Dazu passt frisches Baguette

Wir wünschen guten Appetit!

