

Auberginen mit Lauchzwiebeln und Feta

Zutaten für 4 Portionen:

800g Auberginen – 500g Tomaten – 200g Feta – 1 Bund Lauchzwiebeln – 4 Knoblauchzehen – Olivenöl – 150ml Gemüsebrühe

Zubereitung:

- Die Auberginen waschen, putzen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. In eine Schüssel schichten und jede Schicht mit Salz bestreuen. Alles abdecken und etwa eine halbe Stunde stehen lassen. Danach die ausgetretene Flüssigkeit abgießen und mit einem Küchentuch von den Auberginen tupfen
- Die Auberginenscheiben auf ein gefettetes Backblech legen
- Tomaten in Scheiben schneiden und darüber legen
- Lauchzwiebeln waschen, in Ringe schneiden und über das Gemüse streuen
- Knoblauch pressen, mit der Gemüsebrühe und 3 EL Öl verrühren und über den Auflauf gießen
- Bei 180°C (Umluft) etwa 30 Minuten backen
- In der Zwischenzeit den Feta zerbröseln
- Nach ca. 15 Minuten den Feta über den Auflauf streuen und alles mit etwas Öl beträufeln
- Nach weiteren 15 Minuten den Ofen ausstellen und noch etwa 5 Minuten ziehen lassen
- Dazu passt frisches Baguette oder Salzkartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

