



# Aubergine mit Schafskäse

**Arbeitszeit:** ca. 10 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 20 min | **Schwierigkeit:** einfach

## ZUTATEN

- 1 Aubergine
- 1-2 Zucchini
- 200 g Schafskäse
- 1-2 Tomaten
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Kräuter z.B. Thymian, Rosmarin, Basilikum

## ZUBEREITUNG

Aubergine und Zucchini in 5 mm dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 15 Minuten ziehen lassen (je länger, desto besser).

Anschließend in etwas Olivenöl kurz von beiden Seiten anbraten (nicht zu heiß!).

Den Schafskäse und die Tomate ebenfalls in Scheiben schneiden.

Nun alles zusammen in einer Auflaufform auslegen. Dabei die Stücke abwechselnd schuppenförmig übereinander legen (z.B. Aubergine, Käse, Tomate, Zucchini).

Anschließend die Kräuter darüber streuen und bei 200° für etwa 15 Minuten in den Ofen geben.

VEGETARISCH | Ofengericht