Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Melanzani Auflauf

Hauptspeise Gemüse Glutenfrei Italienisch Kalorienarm Käse Sommer Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Öl in einem Topf erhitzen. Tomatenmark und Knoblauch unter Rühren 2 Minuten anschwitzen, mit Suppe ablöschen.
Unter Rühren aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken. Zwiebel schälen, grob würfeln. Tomaten, Zucchini und Melanzani waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Auflaufform einfetten. Gemüse dachziegelartig in die Form schlichten, Tomatensoße darüber gießen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen Umluft: 175 °C ca. 30 Minuten backen.

ZUTATEN

- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 4 EL Tomatenmark
- 600 ml Gemüsesuppe
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL getrockneter Rosmarin
- 2 Zwiebeln
- 250 g Tomaten
- 200 g Zucchini
- 300 g Melanzani
- 100 g geriebener Hartkäse
- Öl für die Form