



Auberginenauflauf

Zutaten für 4 Portionen:

- 300 g Faschiertes vom Rind
- 800 g Auberginen
- 500 g passierte Tomaten
- 1 große Zwiebel
- 200 g Mozzarella
- 100 g Feta
- 2 KL Majoran
- 1 EL Olivenöl
- Salz



Zubereitung:

1. Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in Öl leicht anbraten. Das Faschierte hinzufügen und ebenfalls anbraten.
2. Auberginen in Würfel schneiden. Zusammen mit den passierten Tomaten zum Faschierten geben, mit Salz und Majoran würzen.
3. Alles in eine feuerfeste Auflaufform füllen, mit in Würfel geschnittenen Mozzarella und Feta bestreuen und bei 200° C 30 Minuten im Ofen garen.
4. Dazu passt ein grüner Salat.

Viel Vergnügen beim Zubereiten!

Ihre Elisabeth Polster

ESSGENUSS & LEBENSFREUDE

www.elisabethpolster.at