Überbackene Auberginen mit Tomaten & Allgäuer Bergkäse

Einfach und gut…

Ein superschnelles Sommergericht, das mit nur 3 Zutaten auskommt, ist unser heutiger Tipp. Bei den Auberginen schätze ich die kleineren Früchte. Die haben eine feinere Struktur und ergeben einen angenehmen Happen. Ich habe noch etwas frische Kräuter aus dem Garten obendrauf gesetzt. Das Auge isst ja mit. Außerdem schmeckt es köstlich. Und ein kleiner Zusatztipp: wer möchte, bestreicht die Auberginenscheiben noch mit frischem Pesto. Dann wird es himmlisch.

Hier die heutige Rezeptur für: **„Überbackene Auberginen mit Tomaten & Bergkäse“**:

Zutaten

Für ca. 4 Personen:

- 2 kleine Auberginen
- 3-4 Tomaten
- 200 g Allgäuer Bergkäse
- Salz, Pfeffer und etwas frische gehackte Kräuter zum Bestreuen

Zubereitung

Die Auberginen in ca. 1 cm große Scheiben schneiden. Beidseitig salzen und 10 Minuten ziehen lassen. Dann beidseitig trockentupfen.

Die Auberginenscheiben – ohne Öl – in einer Pfanne von beiden Seiten ca. 6-7 Minuten goldbraun rösten. Anschließend auf ein Backblech legen.

Die Tomaten in ca. 0,5 cm große Scheiben schneiden und in der selben Pfanne von jeder Seite ca. 20 Sekunden anbraten. Salzen, pfeffern und jeweils 1 Tomatenscheibe auf eine Auberginenscheibe legen.

Zuletzt Allgäuer Bergkäse in Scheiben schneiden und auf die Tomaten-Auberginen-Türmchen je ein Stück Käse setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft) ca. 8-10 Minuten backen.

Zum Servieren mit frischen, geschnittenen Kräutern bestreuen.

Tipp: Schmeckt warm oder kalt. Wer möchte, bestreicht die gerösteten Auberginenscheiben mit 1 TL Basilikumpesto. Dazu passt Knoblauch- oder Kräuterbaguette.