

Überbackene Auberginen mit Tomaten & Allgäuer 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.