



- Rezept der Woche -

## Auberginen-Kartoffel-Auflauf

### Zutaten für 2 Personen:

- 1 große Aubergine oder 2 mittelgroße Auberginen
- 250 g geriebene Mozzarella
- 600 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Dose Tomaten Stücke (oder 600 g Tomaten)
- geriebener Parmesan
- 1 Knoblauchzehe
- Öl, Zucker, Salz und Pfeffer
- Petersilie (oder Basilikum)

### Zubereitung

- Auberginen waschen und in dünne Scheiben schneiden
- Kartoffeln in einen Topf geben und mit Wasser bedeckt aufkochen, 15-20 min bissfest garen, dann abgießen und ausdampfen lassen, pellen und abschließen kurz abkühlen lassen
- Pfanne mit etwas Öl und Knoblauch ausreiben und die Auberginenscheiben darin leicht anbraten und leicht salzen
- Die Zwiebel würfeln und in etwas Öl andünsten, Tomaten Stücke hinzugeben. Mit etwas Zucker bestreuen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden
- Eine Auflaufform (15x23cm) mit Öl und Knoblauch ausstreichen und schichtweise mit den Kartoffeln, Auberginen und Mozzarella auslegen, dabei immer mit einer Schicht Tomaten Stücke dazwischen.
- Zum Schluss den geriebenen Parmesan drüberstreuen. Für etwa 30 Minuten bei 200°C im Backofen backen und danach mit Petersilie bestreuen.

**Guten Appetit!**