

Überbackene Auberginen und Tomaten mit Käse bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Auberginen, 1 Esslöffel frisch gem. Pfeffer, 300 gr Mehl zum Wenden, 25 gr Butter, 3 Esslöffel Öl, 4 große reife, feste Fleischtomaten, 1 Zehe Knoblauch (zerdrückt), 1 Bund gehackte Petersilie (oder 1 EL gefrorene Kräuter), 250 gr 45 %-igen geriebenen Burlander Käse, 1 Esslöffel Creme fraiche, 1 Esslöffel Semmelmehl, 1 Zweig Petersilie oder Basilikum zum Garnieren.

Die Vorbereitungen:

Auberginen waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen, mit einem Teller oder Deckel beschweren und 20 - 30 Min. ruhen lassen. Danach unter fließendem Wasser abspülen und mit Papier trocken tupfen. Mit Pfeffer und Kräutermischung würzen, in Mehl wenden. Die Scheiben in Butter und Öl auf beiden Seiten goldgelb braten. Die gewaschenen Tomaten in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Abwechselnd je eine Auberginen- und Tomatenscheibe ziegelartig auf einer gefetteten feuerfesten Platte anordnen.

Die Zubereitung:

Für den Käsebelag alle Zutaten vermischen. Häufchen auf die Scheiben setzen. Mit Semmelmehl bestreuen. Unter dem Grill oder im 225 ° heißen Ofen überbacken, bis sich eine goldgelbe Kruste bildet.

Mit glatter Petersilie oder Basilikum garnieren.

Warm als Vorspeise oder zu kurzgebratenem Fleisch und Nudel servieren.

Guten Appetit!!!!!!!!!!!!