



Auberginengratin

Vor- und zubereiten: ca. **15 Min.**
Backen: ca. **40 Min.**

Portion: 509 kcal, F 31 g, Kh 23 g, E 33 g

Zutaten

für 2 Personen

- 2 **Auberginen** (ca. 550 g), in ca. 1 cm dicken Scheiben
- 2 EL **Basilikum**, fein geschnitten
- 1 EL **Olivenöl**
- 0.5 TL **Salz**
- wenig **Pfeffer**

- 1 Dose gehackte **Tomaten** (ca. 400 g)
- 1 Dose **Sardellenfilets** (ca. 45 g), abgetropft, trocken getupft, fein gehackt
- 2 EL **Kapern**, ab gespült, abgetropft
- wenig **Pfeffer**
- 200 g **Feta**, zerbröckelt
- 3 EL geriebener **Parmesan**

Zubereitung

1. Auberginen und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einer Schüssel mischen, in der vorbereiteten Form verteilen.
2. Tomaten und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen, auf den Auberginen verteilen. Feta und Parmesan darüberstreuen. Backen: ca. 40 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Form: Für eine ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet

Tipp: Statt Sardellenfilets 1/4 TL Salz verwenden.

Info: Feta ist ein weisser, rindenloser, vollfetter Frischkäse, der in einer Salzlake reift. Hergestellt wird er aus Schaf-, Ziegen- oder Kuhmilch. Der calciumreiche, lactosehaltige Käse eignet sich für warme und kalte Gerichte. Da er relativ salzig ist, Gerichte mit Feta nur sparsam salzen.