

# Mit Tomate überbackene Aubergine

## *Zubereitungszeit:*

*Halbe bis dreiviertel  
Stunde.*

## *Dazu ist zu sagen:*

*Ein raffiniertes  
Gericht, das ohne viel  
Aufwand gelingt. Auch  
wenn es eher wie ein  
Snack klingt: Es ist  
eine volle Mahlzeit!*

*Reicht für 2 Personen.*

1.  $\frac{1}{4}$  kleine Zwiebel hacken.
2. 1 Tomate kleinschneiden.
3. 1 Knoblauchzehe zerdrücken.
4. Die Zwiebel, die Tomate, den Knoblauch, **4 EL** Wasser, **1 EL** Tomatenmark,  $\frac{1}{2}$  TL Brühe-Pulver und frisch gemahlene Pfeffer zu einer Paste verrühren.
5. 1 Aubergine in 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und etwas ruhen lassen, damit sie Saft ziehen.
6. Die Auberginenscheiben dann in Mehl wenden und in einer Pfanne in Öl auf beiden Seiten anbraten.
7. Währenddessen **100 g Gouda** oder anderen Käse reiben.
8. Eine **große Auflaufform** mit Butter ausfetten und die Auberginenscheiben nebeneinander reinlegen.
9. Die Auberginenscheiben mit der Tomatenpaste bestreichen und mit dem geriebenen Käse überstreuen.
10. Die Auflaufform 20 min bei 180 – 200°C im Ofen lassen.
11. Die Auberginenscheiben zusammen mit **frischem Baguette** oder **Ciabatta** servieren und schmecken lassen.