



Auberginenauflauf

Zutaten: 2 große Auberginen
200 gr. geriebenen Gouda
1 Glas fertige Tomatensauce

Auberginen schälen in dünne Scheiben schneiden und leicht salzen.

Etwa ½ Std. stehen lassen, denn sie ziehen dann Wasser.

Abtupfen und mit wenig Öl in einer Pfanne langsam braten - sie werden glasig, wenn sie durch sind.

Alle Scheiben vorbereiten. Dann eine Auflaufform nehmen den Boden mit etwas Tomatensauce bedecken und die erste Schicht Auberginen darauf legen. Dann etwas Tomatensauce verteilen und mit Gouda bestreuen.

Ca. 3 bis 5 Lagen schichten.

Ganz zum Schluss kann man noch zu dem Gouda etwas Parmesan darüber streuen.

Im Backofen goldbraun braten.