

Gemüse-Auflauf im Glas mit Ziegen-Frischkäse

Für 4 Personen:

2 Ziegenfrischkäse (in Asche)	2 Knoblauchzehen	4 kleine Scheiben Brot
1 rote Zwiebel	100 g frischer Spinat	Rapsöl
1 weiße Aubergine	langer Schuss Olivenöl	1 Zucchini
Schuss Aceto Balsamico	5 kleine Tomaten	1 EL Tomatenmark
Bund Lauchzwiebeln	weißer Pfeffer, Salz, Zucker	4 Weckgläser
Muskat		

Die Brotscheiben in einer beschichteten Pfanne ohne Fett von beiden Seiten anrösten.

Die Aubergine und Zucchini in dicke Scheiben schneiden und in Rapsöl anbraten.

Die Lauchzwiebeln, eine Knoblauchzehe und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und zusammen mit dem anderen Gemüse anschwitzen.

Mit Pfeffer abschmecken.

Den Spinat gewaschen in die leere heiße Pfanne geben, mit Muskat und Salz abschmecken und zusammen fallen lassen.

Für das Sugo die Tomaten in kleine Würfel, die 2. Knoblauchzehe in feine Streifen schneiden und zusammen mit dem Tomatenmark, Olivenöl, Essig, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker und weißem Pfeffer mit dem Stabmixer pürieren.

Nun die Zutaten in die Weckgläser schichten: Zuunterst das Brot in kleine Stücke gezupft, darüber etwas Tomatensugo, dann das Gemüse, etwas Salz, erneut etwas Sugo, darüber den Spinat und zuoberst eine quer durchgeschnittene Scheibe Ziegenfrischkäse. Zum Schluss noch einige Tropfen Olivenöl.

Die Gläser nun $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde in den Grill oder den Backofen geben und bei ca. 180 Grad solange erhitzen, bis der Käse gratiniert.

Björn Freitag am 06. Juni 2022