

# Auberginen-Tomaten-Auflauf

## Für 2 Personen

1 Aubergine	4-6 EL Olivenöl	15 kleine Tomaten
75 g Frischkäse	75 g Crème-fraîche	50 ml Sahne
3 Eier	Gewürzsalz	Pfeffermix
Gemüsegewürz	200 g Fetakäse	5 Oregano-Zweige

Backofen auf 185 °C Umluft vorheizen.

Aubergine in grobe Würfel schneiden und mit dem Olivenöl in eine Pfanne geben.

Auberginenwürfel im heißen Öl braten. In der Zwischenzeit die Tomaten halbieren.

Frischkäse, Crème fraîche und Sahne in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgeräts aufschlagen. Eier dazugeben und das Ganze weiter aufschlagen. Mit Gewürzsalz, Pfeffermix und Gemüsegewürz würzen und alles nochmals kurz durchrühren.

Auberginenwürfel in der Pfanne mit Gewürzsalz würzen, kurz durchschwenken und anschließend zur Frischkäse-Sahne-Mischung in die Schüssel geben. Halbierete Tomaten mit in die Schüssel geben und halben Feta hineinbröckeln.

Oregano fein herunterschneiden und ebenfalls mit in die Schüssel geben. Dann alles nochmals durchschwenken, in eine Auflaufform füllen, übrigen Feta darüberbröseln und das Ganze im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Fertigen Auflauf aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

Steffen Henssler am 18. April 2024