

# Mozzarella-Auberginen-Auflauf

Aufläufe » Aufläufe mit Schinken

## Zutaten (4 Personen)

- » 2 Aubergine(n)
- » 2EL Olivenöl
- » 4 Tomate(n)
- » 250g Mozzarella
- » 30g Butter/Margarine
- » 40g Mehl
- » 250ml Milch
- » Salz & Pfeffer
- » Muskat
- » 100g Parmaschinken
- » 4 Stiele Basilikum
- » 2EL ger. Parmesan
- » Zitronensaft

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

31-60min

## Zubereitung

1. Auberginen in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Auberginen darin von beiden Seiten anbraten. Herausnehmen.

2. Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Fett erhitzen und Mehl darin anschwitzen. Milch unter Rühren zugießen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken.

3. Eine Auflaufform mit Öl ausstreichen, etwas Soße einfüllen. Tomaten, Auberginen, Mozzarella und Parmaschinken schuppenförmig einschichten. Mit restlicher Soße begießen. Basilikum abzapfen. Etwas über den Auflauf streuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Käse bestreuen. Im heißen Ofen bei 175°C ca. 35min backen. Mit restlichem Basilikum garnieren.

Nährwerte: 480kcal/E26g/F35g/KH15g pro Portion

angelegt am: 21.06.2003

Rezept-Nr: 393

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke