

## **Auberginen Gratin**

**Für 4 Personen**

### **Zutaten:**

800 g	Auberginen
4-8 El.	Olivenöl
600 g	Tomaten
250 g	Mozzarella
2	Knoblauchzehen
75 g	geriebene Parmesan
8 El.	Basilikum Blätter
	Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

- Auberginen längs schneiden in 0,5 cm dicke Scheiben,
- Auberginen in Pfanne mit Olivenöl anbraten,
- Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden,
- Knoblauch fein hacken und mit Parmesan mischen,
- Auberginen in Auflaufform schichten und salzen und pfeffern,
- Mit Basilikum, Tomaten und Mozzarella bedecken und mit
- Olivenöl beträufeln,
- 30 min. bei 180 Grad backen.

**Guten Appetit wünscht die Gärtnerei Neiteler!!!**

[www.bioland-gaertnerei-neiteler.de](http://www.bioland-gaertnerei-neiteler.de)