

Auberginen-Käse Päckchen



Für 4 Personen:

Zutaten für 4 Personen:

1 mittelgroße Aubergine
Olivenöl
Schafskäse Feta
1 kleine Rote Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
Geriebenen Mozzarella
1 Dose Pizzatomen
1 Eßl. Tomatenmark

Aubergine waschen und längs in dünne Scheiben schneiden.

In einer Pfanne die Scheiben mit etwas Olivenöl anbraten, danach auf Küchenkrepp legen.

Den Schafskäse in ca. 3 x 4 cm große Rechtecke schneiden, ca. 1 cm stark.

Tomatensugo kochen, dazu Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Knoblauch hacken und beides in Olivenöl anbraten. Pizzatomen zugeben, mit Salz, Pfeffer, 1 Priesse Zucker und etwas Tomatenmark abschmecken.

Auflaufform mit Olivenöl auspinseln.

Jeweils zwei Auberginenscheiben überkreuzt hineinlegen.

Mit einem Stück Schafskäse füllen und wie ein Paket zusammenfalten und in die Form legen.

Das Tomatensugo mit einem Löffel zwischen den Auberginenpäckchen verteilen.

Mit dem geriebenen Mozzarella bestreuen.

Bei ca. 180 Grad ca. 15 Min. überbacken, heiß servieren..

•**Zubereitungszeit:** Ca. ¾ Stunde