

Melanzani Auflauf

[Hauptspeise](#)[Gemüse](#)[Glutenfrei](#)[Italienisch](#)[Kalorienarm](#)[Käse](#)[Sommer](#)[Vegetarisch](#)

ZUBEREITUNG



Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Öl in einem Topf erhitzen. Tomatenmark und Knoblauch unter Rühren 2 Minuten anschwitzen, mit Suppe ablöschen. Unter Rühren aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken. Zwiebel schälen, grob würfeln. Tomaten, Zucchini und Melanzani waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Auflaufform einfetten. Gemüse dachziegelartig in die Form schichten, Tomatensoße darüber gießen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen Umluft: 175 °C ca. 30 Minuten backen.

ZUTATEN



1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

4 EL Tomatenmark

600 ml Gemüsesuppe

Salz

Pfeffer

1 TL getrockneter Rosmarin

2 Zwiebeln

250 g Tomaten

200 g Zucchini

300 g Melanzani

100 g geriebener Hartkäse

Öl für die Form