

AUBERGINENKUCHEN

Zutaten :

1,5 KG Auberginen; 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 4 Zweige Rosmarin, 4 Zweige Thymian, 6 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 200 g Sauermilch natur, 6 Eier, 200 g Schafskäse(Feta)

Zubereitung:

Auberginen in 2 cm große Würfel schneiden, Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Rosmarin und Thymian hacken. 2 EL Öl erhitzen und die Auberginen darin 10 Min. braten. Nach 8 Minuten Zwiebeln, Knoblauch, Thymian und Rosmarin dazugeben und salzen und pfeffern. Die Pfanne vom Herd nehmen und kurz auskühlen lassen.

Den Backofen auf 180 ° vorheizen, den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, die Ränder mit Butter einfetten. Sauermilch mit den Eiern verrühren, den Schafskäse grob zerbröseln. Beides mit den Auberginen vermischen und in der Form verteilen. Den Kuchen in der Backofenmitte ca. 1 Stunde backen.

Dazu passt Tomatensalat.

VARIANTE: Statt der Auberginen die gleiche Menge Zucchini in 1 cm große Würfel schneiden und ca. 5 Minuten braten. Ansonsten wie oben beschrieben zubereiten.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten, 6 Personen, 445 kcal pro Portion

