



Mozzarella Wrap

AUBERGINEN GRATIN

ZUTATEN

2 Bayernland Mozzarella Wraps

- 1 kg Auberginen
- 500 g Rinderhack
- 4 Lauchzwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Handvoll frischer Basilikum
- 1 Handvoll Kirschtomaten
- 2 TL Paprikamark
- 2 EL Tomatenmark
- Salz und Pfeffer
- Paprika edelsüß

*Bayernland
Goldbutter
zum Anbraten und
zum Einfetten
der Auflaufform*

2 WRAPS



CA. 30 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUBEREITUNG

1. Die Auberginen in kleine Würfel schneiden, salzen und beiseite stellen.
2. Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden und den Knoblauch pressen. Basilikum, bis auf ein paar einzelne Blätter, kleinschneiden.
3. Das Hackfleisch in etwas Butter anbraten, mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen. Danach die Auberginenwürfel, die Lauchzwiebeln und den Knoblauch hinzufügen und alles auf mittlerer Stufe ein paar Minuten anbraten
4. Paprikamarkt, Tomatenmark und die Kirschtomaten (geviertelt) hinzugeben, untermengen und für ca. 15 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen, bis die Aubergine etwas weich wird.
5. Anschließend nochmal kräftig würzen und den zerkleinerten Basilikum zufügen.
6. Den Ofen auf 200 ° C Ober-/ Unterhitze vorheizen und die Auflaufform einfetten.
7. Nun die Hälfte des Pfanneninhaltes in die Auflaufform füllen, einen Mozzarella Wrap darauf geben, anschließend pfeffern und mit Basilikumblättern versehen. Den Vorgang wiederholen.
8. Das Auberginen Gratin dann für ca. 25 Minuten im vorgeheizten Backofen überbacken. Guten Appetit!



Das Rezept entstand in freundlicher Zusammenarbeit mit Sandra von <http://sandraskochblog.de/>

/bayernlandeg

/bayernland_eg

www.bayernland.de

MEHR REZEPTE UNTER:

www.youtube.com/BayernlandTV