

# Auberginen-Tomaten-Auflauf



## Zutaten für 4-6 Personen:

3 Zwiebeln	1 gestrichener TL Salz
2 EL Öl	Pfeffer, Paprikapulver
1 kg Hackfleisch vom Rind	1 TL Kräuter der Provence
3 Knoblauchzehen	4 gleichmäßig große längliche Auberginen
2 EL Tomatenmark	4 große Fleischtomaten
125 g Champignons	5-6 EL Öl zum Braten
50 g Reis	1/2 TL getrockneter Thymian
1/4 l Brühe	125 g Ricotta

## Zubereitung:

Geschälte Zwiebeln in Ringe schneiden und in Öl glasig dünsten. Das Hackfleisch und die zerdrückten Knoblauchzehen zufügen. Alles anbraten, dann Tomatenmark, die in Scheiben geschnittenen Champignons und den Reis zufügen. Mit Brühe auffüllen, mit den Gewürzen abschmecken und alles zehn Minuten kochen lassen.

Die gewaschenen Auberginen und Tomaten in ca. ½ -1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Auberginen in heißem Öl auf beiden Seiten anbraten.

Eine feuerfeste runde Form mit etwas Öl ausstreichen. Den Boden mit Auberginen- und Tomatenscheiben auslegen. Darauf das Hackgemisch füllen. Abwechselnd schuppenförmig mit Auberginen- und Tomatenscheiben abdecken. Die Tomatenscheiben mit Öl bestreichen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian bestreuen. Mit zerbröckeltem Ricottakäse belegen. Im auf 180°C erhitzten Backofen etwa 40 bis 50 Minuten überbacken.

Dazu passen grüner Salat und Weißbrot