

# Überbackene Auberginen mit Tomaten und Mozzarella

Zubereitungszeit: 40 Min + 30 Min Garzeit für 2 Personen



## Zutaten:

- 2 EL Basilikum
- 2 EL Tamari (glutenfreie Sojasoße)
- 3 EL Wasser
- 1 TL Olivenöl
- Pfeffer
- 200 g Auberginen
- 2 Tomaten
- 1 Mozzarella

## Zubereitung:

Basilikum zupfen und zusammen mit dem Tamari, Wasser und Olivenöl aufmixen. Die Aubergine in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in der Marinade ca. 30 Min. ziehen lassen. Die Tomaten in 0,5 cm dicke Scheiben, den Mozzarella so dünn wie möglich aufschneiden.

Abwechselnd Aubergine, Tomate und Mozzarella in eine feuerfeste Form schichten - die unterste und oberste Scheibe sollte aus Auberginen bestehen. Zugedeckt für 30 Min. bei 160 Grad (Umluft 145 Grad) im Ofen backen.

Servieren Sie die Auberginen mit Tomatencoulis, Gnocchi, Reis, Bulgur oder einem erfrischenden Joghurt-dip!