

# Aubergine mit Kassler und Käse überbacken

Dieses Rezept gilt für 1 normalgrosse Aubergine und 3 Personen.

**Zutaten:** 1 Aubergine  
3 Scheiben Kasslerlachs (gegart)  
1 Ei  
Mehl  
Tomatenmark (ich nehme Bio – Tomatenmark, 1 fach konzentriert)  
Thymian, getrocknet oder frisch  
2 EL Olivenöl  
Salz  
Gouda oder Butterkäse in Scheiben

**Gerät:** Bratpfanne, Backofen auf ca. 180 °C vorheizen, Backblech

**Beilagen:** Zartweizen oder Kouskous, Reis oder Hirse oder gebutterte Spaghetti, evtl. Zaziki

**Zubereitung:** Das Ei mit Salz und etwas Milch verschlagen. In einer Pfanne Olivenöl auf mittlere Hitze



bringen. Die Aubergine der Länge nach in 6 Scheiben schneiden und diese mit Salz bestreuen.

Die Auberginenscheiben mehlieren und durch die Eiermilch ziehen. In die Pfanne geben und von beiden Seiten ca. 1 bis 2 Minuten braten.

Drei Scheiben davon mit je einer Kasslerscheibe belegen, diese mit Scheibenkäse passend belegen, mit Tomatenmark bestreichen und mit Thymian bestreuen.

Jeweils die unbelegten Auberginenscheiben (dabei natürlich die beiden Endstücke) oben auflegen, mit jeweils 2 Zahnstochern fixieren und alle 3 Portionen auf das Backblech legen. Das Ganze im Backofen bei 180 °C etwa 10 Minuten

überbacken, bis der Käse zerflossen ist.

Als Getränk passen dazu:

Mineralwasser oder ein trockener Weißwein

**Guten Appetit !**

