

Auberginen-Kartoffel-Auflauf mit Feta

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Kartoffeln – 600 g Auberginen – 300 ml Gemüsebrühe – 1 TL getrockneter Thymian – Salz – 300 g Feta – 500 g Joghurt – 2 EL Mehl – 2-3 Knoblauchzehen

Zubereitung:

- Kartoffeln abbürsten, bei Bedarf schälen und in schmale Scheiben schneiden
- Auberginen waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Scheiben in eine Schüssel legen und jede Schicht salzen, dann ca. ½ Stunde zugedeckt stehen lassen und anschließend die ausgetretene Flüssigkeit abgießen bzw. mit Küchenpapier abtupfen
- Kartoffeln und Auberginen auf einem tiefen Backblech verteilen
- Gemüsebrühe mit Thymian mischen und über das Gemüse gießen
- Den Auflauf bei 200°C (Umluft 180°C) in den Ofen schieben und etwa ½ Stunde backen (bis die Kartoffeln weich sind)
- In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen und den Feta zerbröseln
- Joghurt in eine Schüssel geben und mit Mehl, gepresstem Knoblauch und Feta mischen. Bei Bedarf nachsalzen
- Etwa 10 Minuten bevor der Auflauf fertig ist, die Joghurt-Feta-Masse gleichmäßig über den Auberginen verteilen und kurz weiter backen.

Wir wünschen guten Appetit!

