

## > Auberginen Ricotta Auflauf

Ein köstlicher Auflauf für den schnellen Genuss im Alltag



### ZUTATEN:

Für 4 Personen

|          |                                 |
|----------|---------------------------------|
| 2 Stück  | Auberginen ( à 300 g)           |
| 6 Stück  | Tomaten                         |
| 400 g    | Ricotta                         |
| 300 g    | NATURATA Passierte Tomaten      |
| 15 g     | NATURATA Gemüsebrühe, hefefrei  |
| 100 ml   | Wasser                          |
| 3 Stiele | Rosmarin                        |
| 3 Stiele | Thymian                         |
| 2 Stück  | Knoblauchzehen                  |
| 4 EL     | NATURATA Olivenöl, nartiv extra |
|          | NATURATA Atlantik Meersalz      |

## ZUBEREITUNG

- 1.** Auberginen und Tomaten waschen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Rosmarin und Thymian fein hacken. Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Kräuter und Knoblauch in ein Schüssel geben.
- 2.** 300 g Ricotta, NATURATA Passierte Tomaten, NATURATA Gemüsebrühe, Wasser und NATURATA Olivenöl hinzufügen. Die Soße gut vermengen und mit NATURATA Meersalz abschmecken. Die fertige Soße nun in eine Auflaufform geben.
- 3.** Auberginen- und Tomatenscheiben im Wechsel auf die Soße geben. Den restlichen Ricotta nun in Flöcken auf die Auberginen- und Tomatenscheiben setzen.
- 4.** Den Auflauf nun nochmals mit einer Prise NATURATA Meersalz würzen und mit etwas NATURATA Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C: Umluft für ca. 30 Minuten backen.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten  
**Zeit im Ofen:** 30 Minuten