

Almsenner Garten Gratin

Zutaten für 4 Personen:

2 EL	Olivenöl
600 g	Auberginen, längs halbiert, in ca. 3 mm dünnen Scheiben schneiden
1	Zwiebel, fein gehackt
2 EL	Petersilie, fein gehackt
400 g	Tomaten gewürfelt oder halbierte Cocktailtomaten
350 g	Pinzgauer Käsemischung fertig gewürfelt oder 60% Sennkäse/40% Bierkäse
1 Prise	Zucker
1 Prise	Pfeffer und Salz (nach Bedarf, ca. 1 TL)



Zubereitung:

1. Ofen auf 240 Grad vorheizen.
2. Öl in der Form verteilen, die in Scheiben geschnittenen Auberginen begeben, im Öl wenden, ca. 6 Min. im Backofen braten. Form aus dem Ofen nehmen, beiseite stellen. Hitze auf 200 Grad Ober- und Unterhitze reduzieren.
3. Zwiebel, Petersilie, Tomaten und den Käse in einer Schüssel mischen, würzen. Zu den Auberginen in die Form geben und erneut mischen.
4. Ab in den Ofen für ca. 30 Min. auf mittlerer Ebene bei 200 Grad.

Pinzgauer Geheimtipp: In dünne Scheiben geschnittene Kartoffeln (ca. 400g) beimengen -----> Das sorgt für eine bessere „Unterlage“.

