

Auberginen mit Ziegenkäse

Zutaten:

- 1 Aubergine
- 4 grosse Tomaten
- 1 Rolle Ziegenkäse
- Thymian
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Das Gemüse waschen. Die Auberginen in Scheiben schneiden, leicht salzen und auf ein Backblech legen.

Thymian mit Olivenöl vermischen. Auf den Auberginenscheiben verteilen.

Tomaten in Scheiben schneiden, auf die Auberginenscheiben legen. Mit Salz und Pfeffer würzen, nochmals etwas von der Thymian-Öl-Mischung darüber geben.

Die Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden und als Abschluss oben drauf legen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen und die Auberginen für 15 Minuten überbacken.

Guten Appetit!