



Aubergine mit Paprika und Gorgonzola

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 40 Min.; Backzeit ca. 10 Min.

- | | |
|----------------------|--|
| 2 Kartoffeln, groß | Kartoffeln in Salzwasser in ca. 30 Min. weich kochen, pellen und in Scheiben schneiden. |
| 1 Aubergine | Aubergine waschen, putzen und würfeln. |
| 3 Paprika, rot | Paprika waschen, putzen, entkernen und würfeln. |
| 1 Zwiebel | Zwiebel und |
| 2 Knoblauchzehen | Knoblauch schälen und fein hacken. |
| 6 EL Öl | Öl erhitzen. Das Gemüse darin bei starker Hitze ca. 5 -10 Min. unter Rühren braten. Zwiebeln, Knoblauch und |
| 1 EL Thymian, frisch | Thymian dazugeben |
| Salz, Pfeffer | Mit Salz und Pfeffer abschmecken. |
| 1 EL Öl | Eine Form mit Öl ausfetten. Die Kartoffelscheiben hineinlegen, salzen und pfeffern. Auberginen- Paprika-Gemüse darauf schichten. |
| 250 Sahne | Sahne erhitzen. |
| 150 g Gorgonzola | Gorgonzola darin schmelzen, würzen und über das Gemüse gießen. Im Backofen gratinieren. |