

Aubergine-Paprika-Gratin

Zubereitet mit: Knorr

ca. 75 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 600 g Auberginen
- 4 EL Olivenöl
- Jodsalz, Pfeffer
- 2 große Zwiebeln
- 2 rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL frischer Thymian
- 300 ml Milch 1,5% Fett
- 1 schwach geh. TL KNORR Bouillon Gemüse 7L Glas
- 2 EL MONDAMIN Klassische Mehlschwitze, hell
- 50 g geriebener Parmesan oder anderer Hartkäse

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1349 kJ
Energie (Kilokalorien):	322 kcal
Fett:	22 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6,2 g
Kohlenhydrate:	18 g
davon Zucker:	15 g
Ballaststoffe:	6 g
Eiweiß:	10 g
Salz:	0,79 g

Zubereitung

1. Auberginen in 4 mm breite Scheiben schneiden und mit 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen. Auberginen auf ein Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 30 Minuten goldbraun garen. Nach ca. 20 Minuten wenden. Abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Zwiebeln in Scheiben und Paprika in Streifen schneiden. Knoblauch und Thymian fein hacken.

2. Zwiebeln im restlichen Olivenöl 5-10 Minuten dünsten. Paprika und Knoblauch zufügen und weitere 6-8 Minuten dünsten. Thymian zufügen und mit Pfeffer würzen.

3. Für die Béchamelsauce Milch und 200 ml Wasser aufkochen. Knorr Gemüse Bouillon zufügen.

Mehlschwitze einrühren und 1 Minute kochen. Die Hälfte des Käses unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Eine Schicht Auberginen, Paprika und Zwiebeln in eine Auflaufform dachziegelartig einschichten und die Hälfte der Béchamelsauce darüber gießen. Eine 2. Schicht darüber einschichten und die restliche Sauce darüber verteilen. Mit dem restlichen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 35 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren 5 Minuten stehen lassen.

Tipps zu diesem Rezept

Fügen sie etwas Weißwein hinzu, wenn Zwiebeln und Paprika kochen. Dieses Gericht kann genauso mit Zucchini oder Kürbis zubereitet werden.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Backzeit: 60 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen