

Tomaten-Ciabatta-Auflauf mit doppelt Käse (V)



Zutaten (für 4 Portionen)

- 2 Ciabatta zum Aufbacken
- 4 Mozzarella (à 125 g)
- 10-12 Tomaten
- 250 ml Sahne
- 60 g geriebener Parmesan
- 1 Eigelb
- 1 Knoblauchzehe
- 1 g Muskat
- 3 Prisen Pfeffer aus der Mühle
- ½ TL Salz
- 20 g Paniermehl

Außerdem

- Fett für die Form

Nährwerte

Pro 100 Gramm

194 kcal
8 g Eiweiß
10 g Fett
19 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 40 Minuten
zzgl. 45 Minuten Backzeit

Zubereitung

1. Das Ciabatta nach Packungsanleitung backen. Im Anschluss den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Knoblauch schälen und hacken.
2. Die Sahne leicht anschlagen und 40 g geriebenen Parmesan sowie 1 Eigelb, Muskat, Pfeffer, Salz und gehackten Knoblauch unterrühren.
3. Das gebackene und ausgekühlte Ciabatta in ca. 1-1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in ca. 8 mm breite Scheiben schneiden. Den Mozzarella ebenfalls in 8 mm breite Scheiben schneiden.
4. Eine feuerfeste Auflaufform einfetten und die Tomaten- und Ciabattascheiben abwechselnd in quer verlaufenden Reihen schichten.
5. Die Parmesan-Sahne gleichmäßig darüber giessen und die Mozzarella-scheiben darauf verteilen.
6. Nun das Paniermehl mit 20 g geriebenem Parmesan mischen und gleichmässig auf dem Auflauf verteilen.
7. Den Auflauf für 35-45 Minuten backen.



REISER RÄT

Sie können der Parmesan-Sahne auch gehackte frische Kräuter zufügen, Basilikum eignet sich hierfür hervorragend.

