



MEIN GENUSS



Tomate-Mozzarella-Auflauf



It's a match!

Unser Tomate Mozzarella Gewürz verleiht deinen Gerichten einzigartiges Mittelmeer-Feeling!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Zuerst die Tomaten waschen und sie in ca. 0,5 bis 1 cm dicke Scheiben schneiden. Anschließend die Haut der Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen und beides fein hacken. Die Zwiebelwürfel dürfen etwas gröber sein als die Knoblauchwürfel. Den Mozzarella aus der Packung nehmen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
- 2 2 EL **Olivenöl** in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch sowie die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Nach etwa 2 Minuten die entsteinten Oliven hinzufügen und mitbraten.
- 3 Währenddessen eine Auflaufform bereitstellen und den Ofen auf **220 Grad Ober-/ Unterhitze** vorheizen. Die Pfanne von der heißen Platte nehmen und beiseitestellen.
- 4 Nun 2 EL **Olivenöl** mit dem **Kräutersalz** und dem **Tomaten Mozzarella Gewürz** mischen. Bedecke den Boden der Auflaufform jeweils abwechselnd mit einer Scheibe Mozzarella und einer Tomatenscheibe. Anschließend die gebratenen Oliven mit den Zwiebel- und Knoblauchwürfeln über den Auflaufinhalt geben. Zuletzt das vorher angerührte Kräuter-Pesto über den Auflauf geben. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.
- 5 Den Tomate-Mozzarella-Auflauf in den vorgeheizten Ofen geben und auf mittlerer Schiene für ca. **20 Minuten** bis zum gewünschten Bräunungsgrad backen. Den Auflauf vor dem Servieren mit frischen Basilikumblättern garnieren. Guten Appetit!

Zutaten

600 g Romana-Tomaten
250 g Mozzarella
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
200 g Oliven (entsteint)
4 EL Olivenöl
1 TL Tomaten Mozzarella Gewürz
1 TL Kräutersalz
Pfeffer
Frische Basilikumblätter

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 21.12.2026.