



ROUGETTE Cremiger Grillkäse auf überbackenen Auberginen

Zutaten für 4 Portionen:

**1 ROUGETTE Cremiger Grillkäse Natur 2 x 90 g
(Sorte nach Wahl)**

1 Aubergine
300 g Passierte Tomaten
6 Cocktail Tomaten
Olivenöl
Etwas frischen Basilikum
Salz, Pfeffer & Kräutermischung



Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Aubergine waschen und der Länge nach in Scheiben schneiden. Anschließend Auberginenscheiben rautenförmig einschneiden, auf ein Backblech legen, mit Olivenöl bestreichen und mit Salz, Pfeffer und Kräutermischung bestreuen.
2. Auberginen in den Ofen geben und ca. 10 Min. backen. In der Zwischenzeit Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. ROUGETTE Cremiger Grillkäse ebenfalls in Scheiben schneiden.
3. Auberginen aus dem Ofen holen und mit passierten Tomaten bestreichen. Danach die vorbereiteten, frischen Tomaten- und Grillkäsescheiben auf die bestrichenen Auberginen legen und für weitere 10 Min. in den Ofen geben.
4. Auberginen aus dem Ofen holen und mit gehackten Basilikumblätter servieren.