

---

## AUBERGINEN-SAGANAKI NACH POTTA

---



für 3-4 Personen als Hauptmahlzeit oder für 6 Personen als Vorspeise

### Zutaten

---

1 kg Auberginen  
5 EL natives Olivenöl extra

#### Für die Sauce

1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
5 EL natives Olivenöl extra  
1 EL Tomatenmark  
1 dl Wasser  
Salz und Pfeffer nach Belieben  
2 cm Zimtstange

zum Schluss  
200 g Fetakäse

### Und so wird es gemacht ;-)

---

1 Die Auberginen waschen, halbieren und einschneiden wie Servelat.

2 Die Auberginen mit dem Olivenöl bepinseln und mit der aufgeschnittenen Fläche nach oben in eine Auflaufform oder ein Blech legen.

3 Im Ofen ca. 20 Min. garen .

4 In der Zwischenzeit für die Sauce die Zwiebeln und die Knoblauchzehen auf der Rohkostreibe reiben, zusammen mit den restlichen Zutaten, jedoch ohne Fetakäse, in eine Bratpfanne geben und auf heissem Feuer aufkochen lassen.

## Tipp

---

Potta sagt: je länger die Sauce einkocht umso besser, auch nach Lust und Laune Petersilie oder Dill dazu gegeben.

## Backen

---

180 ° Grad, während, ca. 45 Minuten, je nach Grösse der verwendeten Auberginen.

## Und weiter ...

---

5 Die Auberginen mit der Haut nach oben drehen, weitere 20 Minuten im Ofen garen.

---

6 Falls die Sauce zu schnell eindickt, nochmals 0.5 dl Wasser zugeben und weiter kochen lassen.

---

7 Die Auberginen mit der Schnittfläche nach oben drehen, die Sauce darüber verteilen und den Fetakäse zerbröseln, darüber streuen.

---

8 Fünf Minuten zurück in den Backofen schieben. Anrichten und Servieren.

## Küchen-Philosophie

---

180 ° Grad, während, ca. 45 Minuten, je nach Grösse der verwendeten Auberginen.