



## Mediterraner Linsen-Gemüse-Auflauf

Low Carb mit Greek White und Thymian



ca. 50min



2 Personen

Es ist mal wieder an der Zeit, dich und deine Lieben mit einer leckeren Mahlzeit zu verwöhnen: Feine Zucchini, fruchtige Tomaten und Linsen ergeben zusammen mit einer raffinierten Auberginen-Oliven-Sauce bereits die perfekte Basis für einen schmackhaften Auflauf. Obendrauf kommen frische Aubergine und etwas Greek White - perfekt! Und das Beste daran: Da kaum Kochgeschirr verwendet wird, ist der Abwasch gleich erledigt!

## Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 Dose Bio-Linsen
- 1 Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- 5g Thymian
- 1 Becher mediterrane Auberginen-Oliven-Sauce
- 150g Violife Greek White

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Sieb
- Alufolie

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 541kcal, Fett 34.6g,  
Kohlenhydrate 41.1g, Eiweiß 13.7g



### 1. Gemüse rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Zucchini** längs vierteln und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebeln** und die **Zucchini** in eine Auflaufform geben, mit 1EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und mindestens 8Min. oder bis Schritt 4 rösten.



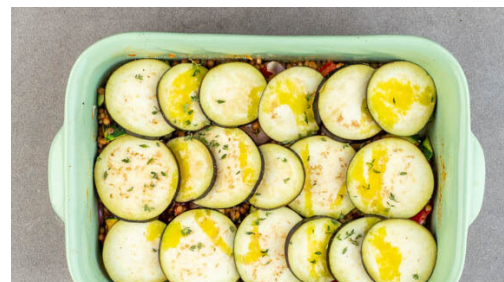
### 4. Zutaten vermengen

Die **Auberginen-Oliven-Sauce** mit den **Linsen**, den **Tomaten**, dem **Knoblauch** und der **½ des Thymians** in die Auflaufform geben und mit den **Zwiebeln** und den **Zucchini** vermengen.



### 2. Aubergine schneiden

Die **Aubergine** in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden.



### 5. Auflauf backen

Die **Auberginenscheiben** gleichmäßig auf dem **Linsengemüse** verteilen, mit 1 Prise Salz würzen und mit 1EL Olivenöl beträufeln. Den **restlichen Thymian** über die **Auberginen** streuen, mit Alufolie abdecken und ca. 15Min. backen.



### 3. Eintopf vorbereiten

Die **Linsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Tomate** in ca. 2cm große Stücke schneiden. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Thymianblättchen** von den Stängeln streifen.



### 6. Greek White zufügen

Die **½ des Greek White** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. Die Alufolie nach ca. 15Min. entfernen, den **Greek White** über den **Auflauf** streuen und nochmals ca. 15Min. oder bis zur gewünschten Bräunung backen. Den **Auflauf** auf Teller verteilen und servieren.