



Mediterraner Linsen-Gemüse-Auflauf

Low Carb mit Greek White und Thymian



ca. 50min



2 Portionen

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.



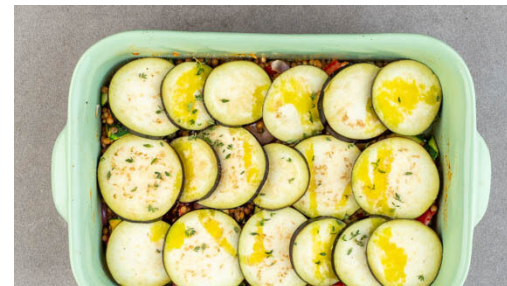
4. Zutaten vermengen

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.