

1 kg	Auberginen und Zucchini
5 EL	Olivenöl
2	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2 Ei	Öl
750 g	Faschiertes
2 Dosen	Paradeiser gewürfelt
1 TL	Zimt
1 TL	Oregano getrocknet
	Salz, Pfeffer
250 g	Ricotta
125 g	Schafkäse
1	Ei

Auberginen in Scheiben schneiden und in Salzwasser einlegen. Zucchini in Scheiben schneiden.

Zwiebeln fein würfeln, Knoblauchzehen fein hacken, Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel anschwitzen, Knoblauch dazugeben, das Faschierte dazugeben und krümelig rösten. Paradeiser dazu, aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zimt und Oregano würzen.

Auberginen und Zucchini in eine Auflaufform legen, Fleischmasse darauf, den Vorgang wiederholen.

Ricotta mit Schafkäse und Ei pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen, über die Fleischmasse verteilen. 20 Minuten im vorgeheizten Backrohr überbacken.