

400 g	Erdäpfel
3 Stk.	Auberginen
2 - 3 Stk	Zucchini
3 Stk	Knoblauchzehen
1 1/2 - 2 Dosen	Paradeiser gewürfelt
	Salz, Pfeffer
	Öl
300 g	Topfen
2	Eigelb
	Oregano

Erdäpfel kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Auberginen waschen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser einlegen.
Zucchini waschen und in Scheiben schneiden.

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne die Auberginen kräftig anbraten und den Knoblauch und die Paradeiser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Topfen, Eidotter und Oregano verrühren. Auberginenmischung in einer Auflaufform geben, Erdäpfel und Zucchinischeiben dachziegelartig darauf geben. Topfen darüber verteilen und im Backrohr 25 Minuten backen.