



UNSER REZEPT

DER WOCHE

G E B A C K E N E A U B E R G I N E N

	Zutaten	Zubereitung
2	Aubergine(n) á 250 g	Die gewaschenen Auberginen als Fächer aufschneiden, sodass sie an den Stielenden noch zusammenhängen. Mit Salz bestreuen und 30 Minuten stehen lassen. Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Abgezogenen Knoblauch fein würfeln und mit gehackter Petersilie mischen. Die Auberginen gut abspülen und trocken tupfen. In eine gefettete feuerfeste Form legen. Tomaten, Mozzarella und Petersilienmischung in die Einschnitte stecken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Öl beträufeln. Im heißen Backofen bei 200 Grad Ober/Unterhitze etwa 30-40 Minuten backen. Mit Basilikumblättchen bestreut servieren.
500 g	Tomaten	
1 Kugel	Mozzarella á 150 g	
1 Zehe	Knoblauch	
1 Bund	Petersilie	
	Fett für die Form	
	Salz und Pfeffer, frisch gemahlen	
2 EL	Olivenöl	
einige	Basilikumblätter	

Fertig.