

Melanzani-Auflauf

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 35 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---------------------------------------|---------------------|
| Auberginen / Melanzani | 2 Stk. |
| Olivenöl | Etwas / nach Bedarf |
| Mozzarella / Mozzarella | 250 g |
| Tomaten / Paradeiser | 4 Stk. |
| Geriebener Parmesan | 4 Esslöffel |
| Salz | Etwas / nach Bedarf |
| Schwarzer Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |
| Frischer Basilikum / Basilikumblätter | Etwas / nach Bedarf |

Zubereitung:

Mozzarella und Melanzani in Scheiben schneiden. Inzwischen die Tomaten würfelig schneiden. Nach ca. 5 Minuten die Melanzani anbraten und auf einer Küchenrolle abtropfen lassen. In eine gefettete Auflaufform abwechselnd die angebratenen Melanzani und Mozzarella schichten. Über jede Lage dann die Tomaten, das Öl und die Basilikumblätter geben.

Salzen und pfeffern. Auf die oberste Lage wird der geriebene Parmesan gleichmäßig verteilt. In das auf 200°C vorgeheizte Backrohr stellen. Nach ca. 20 Minuten ist der Parmesan geschmolzen und der Melanzani Auflauf fertig.

Guten Appetit

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1189-Melanzani-Auflauf.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at