

Melanzane al forno (Gebackene Auberginen)

Zutaten für 4 Portionen:

4 Aubergine(n) a 250 g

500 g Tomate(n)

2 Kugel/n Mozzarella a 150 g

2 Zehe/n Knoblauch

1 Bund Petersilie

Fett für die Form

Salz und Pfeffer, frisch gemahlen

2 EL Olivenöl

einige Basilikumblätter

Zubereitung

Die gewaschenen Auberginen als Fächer aufschneiden, sodass sie an den Stielenden noch zusammen hängen. Mit Salz bestreuen und 30 Minuten stehen lassen. Die Tomaten überbrühen und die Haut abziehen. Blütenansätze rausschneiden. 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.