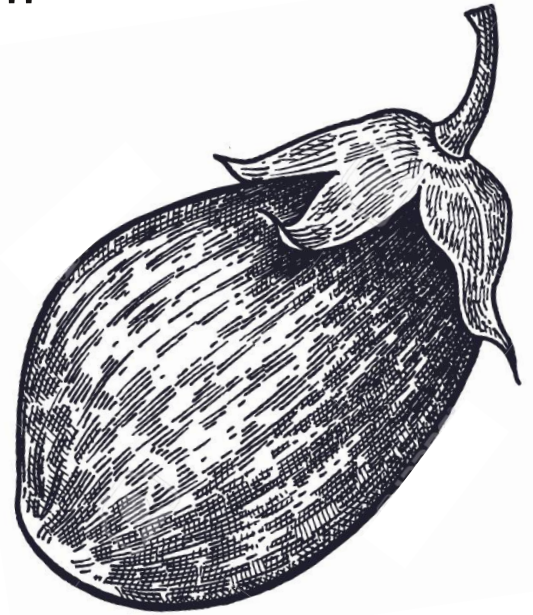


# GRENZENLOS KOCHEN

## OFEN-AUBERGINEN-CAPRESE WIE NICKI SIE UNS ZAUBERT...



### Zutaten (4 Personen)

4 Auberginen	1 Glas Pesto
4 Mozzarella	Olivenöl
4 große Tomaten	Salz & Pfeffer

Die Auberginen der Länge nach mit 3 Schnitten bis kurz unter den Strunk einschneiden und anschließend auf einem geölten Blech wie ein Blatt auffächern. Die nach oben liegenden "Auberginenstreifen" mit frischem oder gekauftem Pesto einstreichen und 2 Scheiben Mozzarella und 2 Scheiben Tomaten darauflegen. Salzen und pfeffern. 3-4 EL Pesto mit 3-4 EL Öl mischen und die ganzen Auberginen damit einpinseln. Im Ofen für 30 Minuten bei 180 Grad backen.

**SCHON WIEDER AUBERGINE - ABER OHNE MELANZANE GEHT NICHTS!  
ZU DIESEM ESSEN PASST REIS ODER SALAT ODER BROT ODER ODER ODER  
BUON APPETITO, EURE NICKI**



**MüZe Süd**

Familienzentrum Stuttgart e.V.