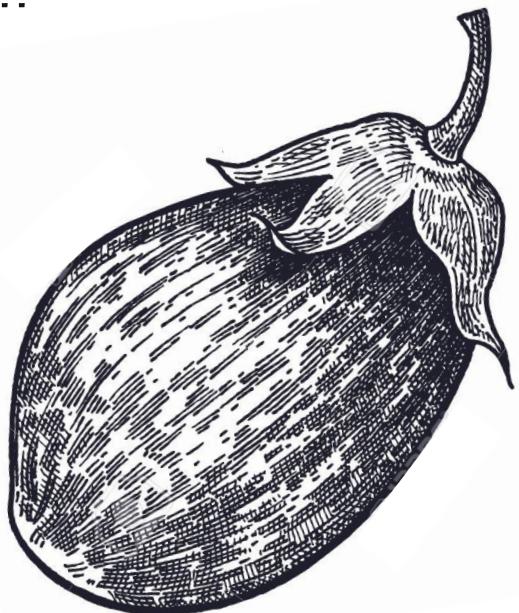


GRENZENLOS KOCHEN

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 nd 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.