

GRENZENLOS KOCHEN

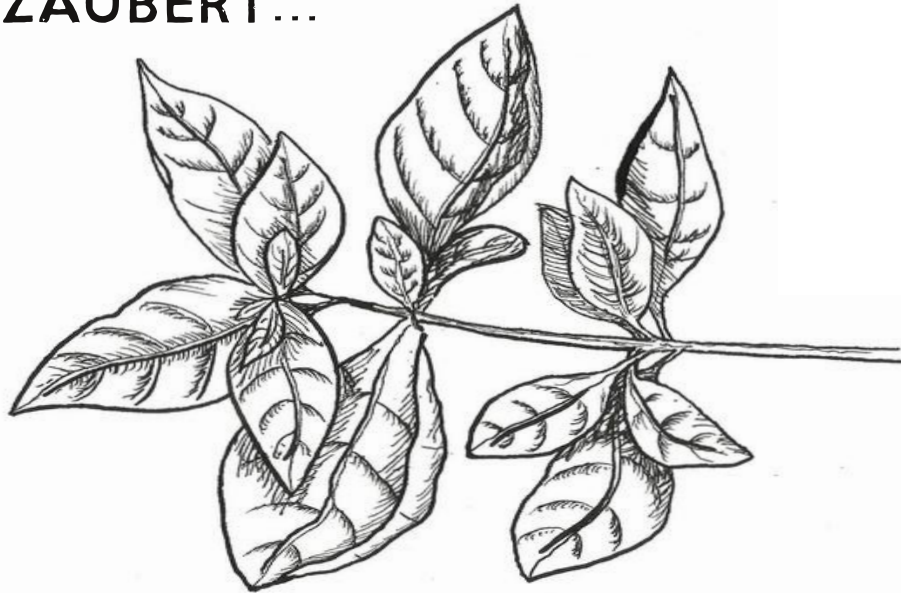
EINFACHE PARMIGIANA

WIE NICKI SIE UNS ZAUBERT...

Zutaten (4 Personen)

4-5 Auberginen
5 Mozzarella
1 Päckchen
Parmesankäse
ca. 1 Liter Tomatensoße

frische Basilikumbätter
Rapsöl
Salz & Pfeffer



Auberginen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in etwas Öl kurz und scharf anbraten. Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden. Abwechselnd in eine Ofenschale geben: Aubergine, klein geschnittene Mozzarella, etwas Tomatensoße und ein paar Basilikumblätter. Auf die letzte Schicht den Parmesan streuen und im Ofen für 40 Minuten bei 200 Grad backen.

das ganze kann man natürlich sehr viel komplizierter machen -
aber diese einfache variante schmeckt wunderbar!
geniesst es heiss mit ciabatta
Buon appetito, eure nicki



MüZe Süd

Familienzentrum Stuttgart e.V.