

# GRENZENLOS KOCHEN

## PESTO-PARMIGIANA

WIE NICKI ES UNS ZAUBERT...

### Zutaten (4 Personen)

4-5 Auberginen

150 ml Pesto

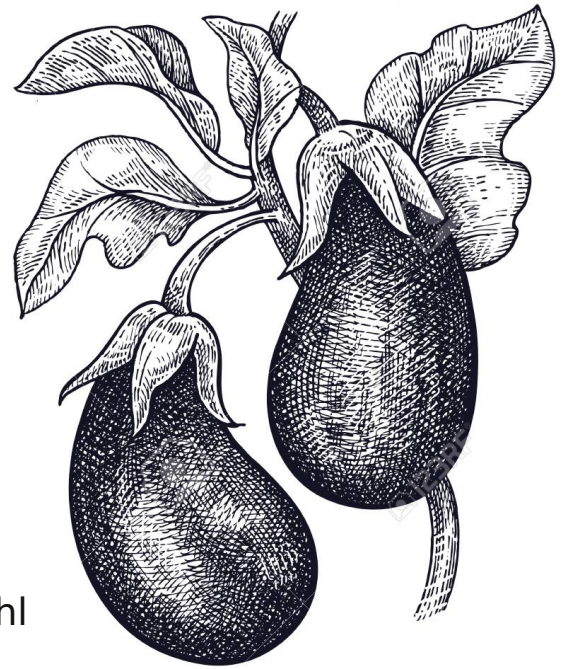
4 Mozzarella in Scheiben

200 gr Parmesankäse

etwas Paniermehl

Olivenöl

Salz & Pfeffer



Auberginen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf einem eingeeölten Backblech 20 Minuten bei 180 Grad backen. Danach in eine Ofenschale schichten: Paniermehl, Auberginen (salzen nicht vergessen) Pesto und Mozzarella. Auf die letzte Schicht kommt der Parmesan. Bei 180 Grad für 20-30 Minuten im Backofen backen.

FÜR DIE ITALIENISCHEN MOMENTE IM LEBEN. WAS BRAUCHT MAN MEHR?  
BUON APPETITO & VIELE GRÜSSE, EURE NICKI



MüZe Süd

Familienzentrum Stuttgart e.V.