

Melanzane al forno Auberginen im Ofen

Zutaten für 4 Personen

800 g Auberginen

Quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und ca. 1 Stunde «weinen» lassen.

In dieser Zeit eine Tomatensauce nach Lust und Laune zubereiten. Dann den Belag für die Auberginenscheiben vorbereiten:

Paniermehl

wenn möglich frisch und selbst gemahlen

**2 durchgedrückte Knoblauchzehen
gehackte Petersilie**

**gehackte Sardellenfilets
(es geht auch ohne) mit soviel
Olivenöl mischen, dass eine ganz
dickflüssige Creme entsteht.**

Die Auberginenscheiben abtrocknen.

Ein Backblech grosszügig einölen, die Scheiben auch auf der Oberseite gut ölen.

In den Backofen schieben für 15 Min. / 200 Grad,

dann die Bröselmischung auftragen und fertig backen.

Auf einem Bett von Tomatensauce anrichten und heiss oder lauwarm servieren.



VERONICAS TIPP

Die Auberginenscheiben werden zu einer wunderbaren Vorspeise, wenn sie ziegelartig mit rohen Tomatenscheiben dazwischen angerichtet werden. Auch eine Knoblauch-Jogurtsauce passt gut dazu...