

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.

Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica
58024 Massa Marittima, Italia
T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com



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...