

Überbackene Auberginen

Zutaten für 4 Portionen:

4 Auberginen – Basilikum (frisch oder trocken) – 2-3 Knoblauchzehen – Salz – Pfeffer – Olivenöl – Salbeiblätter – Curry – Kräutersalz – Zitronensaft – 1 Bund Petersilie – 2 Zwiebeln – 4 Tomaten – geriebener Parmesan

Zubereitung:

- Auberginen längs in Scheiben schneiden und mit etwas Salz bestreut in eine Schüssel schichten. Etwa 30 Minuten ziehen lassen, dann die ausgetretene Flüssigkeit abgießen
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Petersilie und Salbei waschen, trocknen und fein hacken
- Ofen auf 200°C vorheizen
- Öl in einer Pfanne erhitzen und darin Zwiebeln und Knoblauch anbraten
- Kräuter und Gewürze (außer Petersilie) zugeben und kurz mit braten
- Ein Backblech einfetten, die Auberginenscheiben hineinlegen und mit der Kräutermischung bestreichen
- Mit etwas Olivenöl beträufeln und so viel Wasser zugießen bis der Boden bedeckt ist
- Ca. 45 Minuten backen. Anschließend mit Petersilie und Parmesan bestreut servieren

Wir wünschen guten Appetit!

