

Gebackene Aubergine für 4 Personen



1 kg Auberginen

als Fächer aufschneiden, so dass sie an den Stielenden noch zusammen hängen.

Salz

Mit
bestreuen und 30 Min. stehen lassen.

500 g Tomaten

überbrühen und die Haut abziehen.
Blütenansatz rausschneiden.

Tomaten

und

2 Kugeln Mozzarella

in Scheiben schneiden.

2 Zehen Knoblauch

abziehen, fein würfeln.

1 Bd. Petersilie

fein hacken und mit Knoblauch mischen.

Auberginen gut abspülen und trocken tupfen.

In eine gefettete Form legen.

Tomaten, Mozzarella und Petersilienmischung
in die Einschnitte legen.

Salz & Pfeffer

Mit
würzen.

2 El. Olivenöl

Mit
beträufeln.

Im heißen Backofen bei 180 Grad etwa 50 Min. backen.