

Auberginen mit Mozzarella

400 gr Auberginen

längs in gut 1cm dicke Scheiben schneiden, beidseitig je 3 Min. im Olivenöl anbraten (dämpfen) auf einer Seite mit etwas Trocomare würzen , beiseite legen

Sauce : 1 Glas Barillo Tomaten heiss machen, Knobli direkt in die Sauce rein pressen

Gratinform : 1. Lage = Auberginen

2. Lage 150 – 250 gr Mozzarella in Scheiben

3. Lage = Auberginen

4. Lage Rest der Sauce

Ofen vorheizen Umluft = 170° 20 Minuten

vor dem Servieren Basilikumblätter drauflegen

