

Zucchini-Aubergine-Tomaten mit Parmesan

kann kalt oder warm (mit 100° warm halten) gegessen werden

als Hauptspeise oder Vorspeise geeignet



1 Zucchini, 1 Aubergine dünne Scheiben beidseitig kurz anbraten
Zucchini mit **Kokos-** Aubergine mit **Oliven-Öl**

2 – 3 Tomaten in feine Scheiben schneiden

alles mit **Trocomare** würzen

2 Knoblizehen, Origano, Rosmarin fein hacken, über's Gemüse verteilen

dünne **Parmesan Scheiben** und **Basilikumblätter** darüber verteilen

mit frischem knusprigem Brot servieren