



Das Event mit Nährwert...

Rezepte von DINNER-Rennern für DINNER-Renner

Auberginen à la Regina

Für 6 Personen

von Regina aus Kelkheim

Zutaten

- 6-8 Auberginen
- Olivenöl
- Mozzarella
- Pecorino oder Parmesan
- 6 mittlere Zwiebeln
- kleine Dosen Tomaten
- 2 frische Tomaten
- 4-6 Knoblauchzehen
- Pfeffer und Salz
-

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitung

Auberginen in ca. ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. In eine mit Olivenöl gefettete Back- oder Auflaufform setzen, oben mit wenig Olivenöl bestreichen und etwas salzen. Etwa 15 Minuten bei ca. 190 Grad vorbacken .

Für die Sauce:

6 mittlere Zwiebeln in etwas Olivenöl anschmoren
Tomaten dazugeben und Knoblauchzehen reinpressen
mit Pfeffer und Salz abschmecken

Mozzarella fein würfeln, auf die Auberginen streuen und die Tomatensauce darüber geben. Etwas Pecorino (oder Parmesan) darauf reiben und weitere 15 bis 20 Minuten im Backofen garen.

Mit Brot, Reis oder Kartoffeln servieren.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!

