

Überbackene Auberginen

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

4	Auberginen (klein)
8	Esslöffel Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
8	Sardellenfilet
8 EL	Tomatenpurée
300 g	Mozzarella
	Frische Basilikumblätter



Zubereitung:

Die gewaschenen Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Diese im heißen Olivenöl auf beiden Seiten leicht anbraten und mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen.

Die Sardellenfilets pürieren, mit dem Tomatenpurée vermischen und mit einem Spachtel auf die Auberginen streichen.

Den kleingewürfelten Mozzarella darauf verteilen.

Die Auberginen auf ein Kuchenblech legen und den Käse im vorgeheizten Backofen schmelzen lassen.

Mit frischen Basilikumblätter garnieren und sofort servieren.