



Auberginen-Parmigiana

dazu Salat mit geröstetem Brot



30-40min



3-4 Personen

Ein köstlicher Gemüseauflauf aus der italienischen Küche wird heute serviert mit einem frischen Salat mit knusprigen Croûtons. Wenn die gegrillten Auberginen geschichtet mit leckerer Tomatensauce, Käse und Basilikum unter einer Knusperhaube im Ofen garen, wirst du erfüllt sein von Vorfreude – diese herrlichen, verheißungsvollen Düfte! Wir versprechen dir ein vegetarisches Mahl vom Feinsten!

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Mozzarellas ⁷
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 20g Basilikum
- 3 Auberginen
- 4 Ciabattabrötchen ^{1,6,7}
- 2 Packungen passierte Tomaten
- 100g gemischter Salat

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen mit Grillfunktion
- 2 Backbleche
- Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- Küchenreibe
- Küchenpinsel

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 660kcal, Fett 35.0g,
Kohlenhydrate 59.3g, Eiweiß 25.5g



4. Auberginen schichten

2. Auberginen grillen

5. Parmigiana backen

3. Sauce kochen

6. Dressing anrühren

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**