



Rezept

Melanzane

Rezept Bild



Zutaten

- Aubergine
- Kleine Dose geschnittene Tomaten
- Mozzarella oder Käse
- 1 Teelöffel Peperonchioel ([Millas Granate](#))
- Salz/Pfeffer/Oregano
- 2-3 Knoblauchzehen
- Speckwürfel

Zubereitung

- Aubergine schälen und mit der Aufschnittmaschine in Scheiben schneiden und auf ein Blech legen.
- Die Auberginen mit Salz bestreuen und in den Ofen geben (200°C).

In der Zwischenzeit die Sauce herstellen:

- Kleine Dose geschnittene Tomaten
- 1 Teelöffel Peperochinoel
- Salz/Pfeffer
- 2-3 gehackte Knoblauchzehen

- Nach ca. 10 min. die Scheiben herausnehmen und mit dem Belag wie folgt belegen.
- Aubergine Scheiben, Tomaten Sauce, Speck und Mozzarella
- In den Ofen geben und warten bis der Käse geschmolzen ist.
- Vor dem Servieren mit Pfeffer (aus der Mühle) und Oregano garnieren.

Tipps und Tricks

Je schärfer , je besser!

Fazit

!!SENSATIONELL!!

Tags

[Melanzane](#) [Gemüse](#) [Aubergine](#)

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept.

Einmal mit grünem Käse aus Holland probiert! Aroma Pesto ...siehe Foto im Anhang

..... war überraschend Gut!

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

Rezeptfotos

