

Melanzane Roberto

**Vorspeise für 2 Personen
oder
Lusthäppchen verschnitten für 4 Personen**

Stk. 1 grosse Aubergine
Stk. 2 reife Tomaten
Stk. 1 Mozzarella
Stk. 1 Knoblauchzehe
 Oregano, Olivenöl, Salz, Pfeffer

- 1 Aubergine, Tomaten und den Mozzarella in 6 Scheiben schneiden.
- 2 Knoblauchzehe fein hacken.
- 3 Aubergine-Scheiben in der Bratpfanne oder in der gerillten Grillpfanne beidseitig goldfarben grillieren.
- 4 Die gegrillten Auberginen in eine feuerfeste Schale für den Backofen legen und mit etwas Olivenöl, dem feingehackten Knoblauch, Oregano, Salz und Pfeffer marinieren.
- 5 Mindestens 10 Minuten ziehen lassen und den Ofen auf 180° vorheizen.
- 6 Danach auf jede Aubergine-Scheibe eine Scheibe Tomate und obendrauf eine Scheibe Mozzarella legen.
- 7 Die 6 Portionen nochmals mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer bestreichen.
- 8 Schale in den Backofen stellen, bis der Mozzarella weich ist.
- 9 Mit etwas Oregano überstreuen und servieren.