



Gebackene Auberginen

(Foto)

4 schlanke, mittel-
große Auberginen

waschen, der Länge nach in fingerbreite Scheiben schneiden, jedoch so, daß sie unten und am Stengelansatz noch zusammenhängen, die Einschnitte mit

Salz

bestreuen, die Auberginen in ein Sieb legen, nach etwa 30 Minuten unter fließendem kalten Wasser abspülen, mit Küchenpapier trockentupfen, in eine gefettete ovale Auflaufform setzen

8 abgezogene
Tomaten

in Scheiben schneiden (Stengelansätze heraus-schneiden)

6 Knoblauchzehen
200 g Mozzarella-

abziehen, in Scheiben schneiden

Käse

in dünne Scheiben schneiden, abwechselnd mit den Tomatenscheiben,

50 g Salami (als Auf-
schnitt)

in die Einschnitte der Auberginen stecken, die Knoblauchscheiben dazwischen verteilen

6 Eßl. Olivenöl

darüber träufeln

die Form auf dem Rost in den Backofen schieben, mit Pergamentpapier bedecken

Strom:

Etwa 200

Gas:

Etwa 3

Backzeit:

Etwa 50 Minuten

vor dem Servieren

gehackte glatte

Petersilie

darüber streuen.

Tip:

Knoblauch schmeckt am intensivsten und angenehmsten wenn er frisch geerntet ist. Mit frischen Zehen kann ruhig großzügig gewürzt werden.

Frischer Knoblauch soll luftig, kühl und trocken aufbewahrt werden.

Keinesfalls sollte Knoblauch feuchten Küchendünsten oder direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt werden. Dann verdirbt er schnell.