

Gefüllte Aubergine Caprese



Zutaten:

- 2 Aubergine
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 140 g Mozzarella
- 16 Kirschtomaten
- 2 Handvoll Basilikumblätter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Aubergine längs halbieren und mit Olivenöl bestreichen. 30 Minuten im Backofen garen.
3. Kirschtomaten halbieren. Mozzarella in Würfel schneiden. Basilikum fein hacken.
4. Auberginen mit einem Teelöffel leicht aushöhlen. Kirschtomaten und Mozzarella darin verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum darüber streuen. Im Backofen 15 Minuten überbacken.

Star der Woche: Aubergine

★ schon seit 2500 Jahren in Asien bekannt

★ Sind kalorienarm

★ Regt die Leber und Bauchspeicheldrüsen Funktion an

<https://bit.ly/2BKwJWP>

KW 27



Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

Hofverkauf

Mo. + Do.: 14:00 – 17:00

Sa.: 9:00 – 12:00

Bildquelle: <https://bit.ly/3889yBE>

Rezeptquelle: <https://bit.ly/3i7Ao1D>