



Beispielfoto

**Musi-Stars kochen zuhause**

**Überbackene Melanzani**  
**von Monika Martin**

---

Zutaten:

für 2 Personen  
1-2 Melanzani  
Olivenöl zum Braten  
Butter zum Ausfetten der Form  
Kirschtomaten  
Mozzarella Käse  
Salz  
Pfeffer  
Knoblauch  
Basilikum oder Oregano  
Parmesan

## Zubereitung:

### Überbackene Melanzani:

Ich erkläre alles in Arbeitsschritten samt Fotos.....

Man nehme für 2 Personen:

1-2 Melanzani

waschen, in Scheiben schneiden

blanchieren oder kurz in Olivenöl anbraten, damit sie dann beim Backen gut durch sind

Man schneidet 4-5 Kirsch-Tomaten und 1 Mozzarella Käse ebenfalls in Scheiben

Man schichtet die aufgeschnittenen Melanzani, Kirsch-Tomaten und den Mozzarella Käse abwechselnd in einer mit Butter ausgefetteten Auflaufform auf und würzt in jeder Lage mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, geriebenem Parmesankäse und frischem Basilikum oder Oregano

Schicht um Schicht....

Bis die Zutaten alle aufgebraucht sind

Backrohr auf 180 Grad vorheizen und etwa 30 Minuten backen!

Die Oberfläche soll knusprig sein...

Gutes Gelingen und guten Appetit,

das wünscht Monika Martin