

Überbackene Melanzane



1 Zwiebel 1 Karotte Olivenöl 2 Knoblauchzehen Salz Oregano Basilikum 1 Flasche passierte Tomaten	Die feingeschnittene Zwiebel und die geriebene Karotte in heißem Olivenöl anrösten, die passierten Tomaten und die Gewürze dazugeben und nach Geschmack würzen.
2 Stück Melanzane Salz	Die Melanzane waschen und der Länge nach in ca. $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden, salzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
Küchenrolle 3 Eier Mehl Olivenöl	Die Melanzane trocken tupfen, in Mehl und versprudeltem, gesalzenen Ei wenden und in heißem Öl von beiden Seiten goldgelb braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen!
Parmesan Pecorino (pikanter Schafskäse)	Eine eingefettete Auflaufform abwechselnd mit Melanzane, Tomatensoße und Käse auslegen. Bei 180° C ca. eine halbe Stunde ins Rohr schieben.

☺ TIPP: Mit Weißbrot servieren!