Auberginen nach Parma Art

Zutaten

- 600 g Auberginen
- 4 EL THOMY Reines Rapsöl
- 500 ml Wasser
- 2 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Napoli
- 125 g Mozzarella
- 250 g Parmesan
- etwas Salz

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.

2. Auberginen putzen, waschen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen und ca. 10 Min. ziehen lassen. Mit Küchenkrepp abtupfen. In einer Pfanne THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Die Auberginenscheiben von beiden Seiten darin anbraten. Herausnehmen und warm halten.

3. In einerm Topf Wasser erwärmen. MAGGI Fix für Spaghetti Napoli einrühren, zum Kochen bringen und 1 Min. kochen lassen.

4. Mozzarella in Scheiben schneiden. Parmesan reiben. Auberginenscheiben, Mozzarella, Parmesan und Sauce abwechselnd in eine Auflaufform schichten. Mit Sauce enden und etwas Mozzarella und Parmesan darüber verteilen. Im Backofen ca. 30 Min. backen. Dazu schmecken Spaghetti oder knuspriges Baguette.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	25 g
Energie	700 kcal
Fett	50 g
Protein	37 g

59 Minuten

3 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de