

Auberginenfächer mit Feta



Zutaten

- 250 g Tomate(n)
- 3 Aubergine(n)
- 150 g Fetakäse
- 6 EL Olivenöl
- 5 TL MAGGI Würzmischung 6 - Pasta & Pizza

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Tomaten waschen, in Scheiben schneiden und Feta grob zerbröseln. Auberginen waschen und abtrocknen. Oben ca. 2 cm unter dem Blütenansatz ansetzen und die Aubergine längs in 4-5 Scheiben schneiden, so dass die Scheiben oben noch verbunden sind. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und die Scheiben der einzelnen Auberginen vorsichtig fächerartig flach auseinander drücken.
3. Jede Scheibe mit Olivenöl bepinseln und großzügig mit MAGGI Würzmischung 6 Pizza & Pasta bestreuen.
4. Tomatenscheiben zwischen die Auberginenscheiben stecken. Feta darüber geben. Jede Aubergine noch einmal mit etwas Olivenöl beträufeln.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Min. backen. Dazu schmeckt Fladenbrot.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	12 g
Energie	432 kcal
Fett	37 g
Protein	13 g

🕒 60 Minuten

⊕ 3 Portionen