



ESSENDORFER



SO SCHMECKT DIE WELT
UNSERER REZEPTE



BLUME NO.3

Auberginen-Törtchen

Zutaten:

Auberginen

Olivenöl

Mozzarella

Parmesan

Nachdem Sie die Auberginen in Scheiben geschnitten haben, möchten diese gesalzen und mit Olivenöl beträufelt werden, bevor Sie sie kurz in der Pfanne anbraten. Der in Scheiben geschnittene Mozzarella (je eine) kann nun auf je eine Scheibe Aubergine gelegt werden und den Mozzarella mit Blume No. 3 bestreichen – das Ganze nun wiederholen, sodass ein kleines Türmchen entsteht, das noch ein wenig Parmesan obendrauf vermisst. Im Backofen bei 200 Grad 15 Min. backen. Eine grandiose Beilage zu Steak sowie einer vegetarischen Platte!