



Überbackene Melanzani mit Pesto



IMMERGRÜN

Zutaten (für 4 Personen):

1 große Melanzani in ca. 1,5 cm dicke Scheiben geschnitten
200 g geriebener Bergkäse
1 EL Olivenöl
80 mL passierte Tomaten
1 TL getrockneter Oregano
Salz, Pfeffer, frischer Thymian und Basilikum

Pesto:

1 Bund Basilikum
1 Bund Minze
2 EL geröstete Cashewkerne
1 Knoblauchzehe
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Backrohr auf 180 °C vorheizen.

Für das Pesto alle Zutaten in einem Küchenmixer fein pürieren und so viel Olivenöl dazugeben bis eine leicht cremige Konsistenz entsteht.

Die Melanzanischeiben mit Olivenöl bestreichen und im Ofen circa 10 Minuten backen, dann wenden, mit einem Teil des geriebenen Bergkäses bestreuen und erneut 5 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die passierten Tomaten mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Oregano abschmecken. Die Tomatensauce auf die Melanzanischeiben streichen, dann das Pesto darauf verteilen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Fertigbacken bis der Käse geschmolzen ist und leicht blubbert. Mit frischem Thymian und Basilikum bestreuen und servieren! Passt gut zu gegrilltem Fleisch und frischem, knusprigem Weißbrot!

IMMERGRÜN wünscht gutes Gelingen und Guten Appetit!