



Melanzani-Spieße mit Käse und Pesto



REZEPT

Zutaten für ca. 4 Spieße:

70g Bergkäse in Scheiben
50g Semmelbrösel
30g Grünes Pesto deiner Wahl
1 Ei
1 Melanzani (Aubergine)
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Backrohr auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Melanzani in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden, beidseitig salzen und 20 Minuten entwässern lassen. Mit einem Küchentuch trocken tupfen. Ei in einer Schale verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Semmelbrösel in einen tiefen Teller füllen. Die Melanzanischeiben zuerst in Ei, anschließend in den Semmelbröseln wenden und die Panier etwas andrücken. Die panierten Melanzanischeiben mit Käse belegen, das Pesto in die Mitte der Melanzanischeiben füllen. Nun die Melanzanischeiben leicht zusammendrücken und auf einem Spieß schichten. Anschließend auf einem mit Backpapier belegten Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und auf der zweiten Schiene von oben ca. 15–20 Minuten backen.

Tipp:

Als Beilage zu den Spießen eignen sich bunte Blattsalate.