



# Die KochLöffel

Seit 2013

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Vorspeise

3613 Steffisburg, 12.12.2015 / Daniel Gugger

## Parmigiana-Türmchen

Vor- und Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

### Zutaten (ergibt 4 Stück)

- 400 g Auberginen, in 5 mm dicken Scheiben
- 4 Fleischtomaten, geschält, entkernt, in Würfeli
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Salz
- 150 g Mozzarella, in 5 mm dicken Scheiben
- 1 EL Aceto Balsamico
- ½ TL schwarze Pfefferkörner, zerdrückt
- 1 EL Korianderblätter
- 1 EL glattblättrige Petersilie



# Die KochLöffel

Seit 2013

## Zubereitung

Olivenöl in einer Grill- oder Bratpfanne heiss werden lassen, Auberginenscheiben portionenweise beidseitig braten, würzen, auskühlen.

Olivenöl in einer Pfanne warm werden lassen Tomatenwürfeli, Mozzarella-Scheiben und Kräuter unter Rühren ca. 2. Min. dämpfen, würzen, auskühlen.

Anrichten:

Auberginenscheiben abwechslungsweise mit Tomatenwürfeli, Mozzarella-Scheiben und Kräutern aufeinanderschichten. Aceto Balsamico darüberträufeln, Pfeffer darüberstreuen.