

Samstag, 16.03.2013



Mediterrane Gemüsetürmchen

Zutaten:

1 mittelgroße Melanzani
1 mittelgroße Zucchini
2 Tomaten
150 g Champignons
1 Mozzarella
Salz, Pfeffer, Knoblauch
Olivenöl
etwas Butter



Zubereitung:

Melanzani, Zucchini und Tomaten in jeweils ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Mozzarella ebenfalls in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Champignons in etwas Butter kurz andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.
In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und darin Melanzani und Zucchinischeiben von beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Tomatenscheiben roh mit Salz, Pfeffer und etwas gepresstem Knoblauch würzen.
Ein Backblech mit Backpapier belegen und darauf pro Person 2 Türmchen abwechselnd mit Melanzani-, Pilz-, Zucchini und Tomatenscheiben schichten. Zuletzt mit einer halben Mozzarella-Scheibe abdecken.
Die Türmchen im Backofen 5-10 Minuten bei 180 °C backen, bis der Mozzarella geschmolzen ist, heiß servieren.