Melanzan bianco alla Parmigiana

Zutaten für 5 Personen:

2	ST	Melanzani, (700g/800g)
		Salz und Olivenöl

Semmelbrösel

150	g	Pesto
400	g	Mozzarella, in Scheiben geschnitten
30	g	Parmesan, zum Bestreuen

Herstellung:

1. Melanzani in 1 - 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.
2. In der Mitte ein paarmal einschneiden, Salzen und mit Olivenöl würzen.
3. Bei 190 °C ca. 20 Minuten backen und auskühlen lassen.
4. Auflaufform mit Semmelbrösel bedecken.
5. Darauf eine Schichte Melanzanischeibe darauf geben.
6. Melanzanischeibe mit Pesto bestreichen und mit Mozzarella-scheibe belegen.
7. Wiederum mit Melanzanischeiben - Pesto - Mozzarellascheibe - Melanzani - Pesto - Mozzarellascheibe - Melanzanischeiben - Mozzarella - Parmesan.
8. Im Backofen bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.