

Download Dann Machen Sie Doch Gefüllte Auberginen

Legen Sie die gebratenen oder gebackenen Auberginen in einen Suppenteller und streuen Sie Salz über sie. Decken Sie die Auberginen mit einem Tuch oder einer Plastikfolie ab, damit sie zu schwitzen beginnen. Auberginen gut waschen, Haut nicht abschälen und Stiel dran lassen! Die Auberginen rundherum mit der Gabel einstechen und so lange im Ofen garen, bis sie weich sind. Gefüllte Auberginen sind ein mediterraner Klassiker, den man sowohl warm als auch kalt essen kann. Diese vegetarische Variante gelingt leicht und ist unwerfend lecker! Damit du dir den Stress der Zubereitung an Weihnachten sparst, koch sie jetzt und frier sie samt ungebundener Soße ein. Dann brauchst du an den Feiertagen alles nur noch auftauen und erwärmen, die Soße abschmecken, abbinden und die Beilagen kochen., Dann Machen Sie Doch Gefüllte Auberginen.

Other Files :