Geschmorte Melanzani mit Ziegenkäse

Zutaten	
1 Melanzani 3 Stangen Jungzwiebel 1 rote Zwiebel Eine Handvoll Minze 3 EL Olivenöl Saft einer halben Zitrone Ziegenkäse (mittelweich)	

Während die Zutaten vorbereitet werden, das Backrohr auf 200 Grad (Umluft) vorheizen.

Die gewaschene Melanzani halbieren, in eine feuerfeste Form geben, mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Salz bestreuen und 30 Minuten backen.

Währenddessen die Jungzwiebel und die Minze schneiden.

Olivenöl und Zitronensaft verquireln, Jungzwiebel und Minze darin marinieren.

Die rote Zwiebel halbieren und hauchdünn schneiden.

Den Käse würfelig schneiden.

Die Melanzani aus dem Ofen holen, wenn sie außen braun und innen ganz weich ist.

Die knusprige Schicht etwas einbrechen und mit der Marinade übergießen, den Käse darauf streuen und mit der Zwiebel garnieren.