



Μελιτζάνες με plant based nuggets & τυριά στο φούρνο

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5-10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 1 ώρα & 5 λεπτά

Φυλάσσουμε το φαγητό καλυμμένο στο ψυγείο για 2 μέρες.

Υλικά:

3 μεσαίες μελιτζάνες, κομμένες σε στρογγυλές φέτες

[1 συσκευασία Garden Gourmet Vegan Nuggets](#)

400 γρ. σάλτσα ντομάτας με βασιλικό (σπιτική ή έτοιμη)

150 γρ. γρ. φυτικό τυρί που λιώνει

ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα:

φυτική παρμεζάνα

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Απλώνουμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα τις μελιτζάνες, χωρίς να πατάει η μία την άλλη, τις περιχύνουμε με 2 κ.σ. ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και ψήνουμε στους 180°C στις αντιστάσεις για 20 λεπτά.

2) Βγάζουμε το ταψί από τον φούρνο χωρίς να τον κλείσουμε και γυρνάμε τις μελιτζάνες. Ρίχνουμε στο ταψί τα **[Garden Gourmet Vegan Nuggets](#)** και συνεχίζουμε το ψήσιμο για ακομή 10-12 λεπτά, γυρνώντας τα nuggets στα μισά του χρόνου.

3) Αφήνουμε τα **[Garden Gourmet Vegan Nuggets](#)** να κρυώσουν και τα κόβουμε σε μεσαία κομμάτια. Λαδώνουμε ελαφρώς ένα πυρίμαχο σκεύος στρώνουμε τις μελιτζάνες, τα **[Garden Gourmet Vegan Nuggets](#)** καλύπτουμε με τη σάλτσα ντομάτας και πασπαλίζουμε με το τυρί. Επαναλαμβάνουμε μέχρι να τελειώσουν οι μελιτζάνες & τα nuggets. (το διορθώνουμε και στο γύρισμα)

4) Πασπαλίζουμε με τυρί, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ψήνουμε στους 200 °C στις αντιστάσεις για 25-30 λεπτά.



5) Σερβίρουμε με φυτική παρμεζάνα και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.