

Gefüllte Aubergine

Zutaten:

3 Frühlingszwiebeln
200 g Cocktailtomaten
4 kleine Auberginen
50 g gekochter Reis
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
1 EL Oregano
Pfeffer, Salz
100 g geriebener Hartkäse



Zubereitung

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Die Auberginen der Länge nach halbieren und das Fruchtfleisch herausschaben. Dabei einen 1 cm breiten Rand stehen lassen. Das Fruchtfleisch kräftig salzen und ca. 10 Minuten Wasser ziehen lassen. Abspülen, abtrocknen und fein hacken. Die Schalotte und den Knoblauch schälen, fein hacken und mit dem Auberginenfruchtfleisch in 2 EL heißem Öl ca. 5 Min. anschwitzen. Eventuell etwas Wasser zufügen. Mit den Frühlingszwiebeln, dem Tomatenmark und Oregano unter den Reis mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in die ausgehöhlten Auberginen füllen, mit dem Käse bestreuen und in eine Auflaufform setzen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen. Dazu passt gut Kräuter-Dip und Fladenbrot.

Diverses