



Gefüllte Auberginen mit Schafskäse überbacken

"Μελιτζάνες στον φούρνο"



Zutaten

- » 5 m.-große Auberginen
- » 200 ml **Taste of Koroni Olivenöl**
- » 2 Dosen Tomaten oder 8 frische
Tomaten geschält u. gehackt
- » 2 TL Tomatenmark
- » 3 m.-große Zwiebeln
- » 200 g Feta Käse (Kopanaki)
- » 4 Zehen Knoblauch
- » 1/2 TL **Wilder Oregano**
- » n.B. Salz, Pfeffer
- » 10-15 Stck. Basilikumblätter, frisch

Uns so wirds gemacht:

1. Vorbereiten der Auberginen

Die Auberginen waschen und zwischen der Arbeitsfläche und er Handfläche mit Druck hin und her rollen. So werden die Auberginen weicher und die Haut ist später nicht mehr so hart. Die Auberginen längs in der Hälfte aufschneiden und das weiche Fruchtfleisch mit einem Teelöffel auskratzen.

Olivenöl in einer Pfanne erwärmen und die Auberginen von jeder Seite ca. 3-5 Minuten braten bis sie weich sind. Auberginen aus der Pfanne nehmen auf einem Küche-Papier legen um das überschüssige Olivenöl aufzusaugen.

2. Vorbereiten der Tomaten- Auberginensöße

In die Pfannen die Zwiebeln für ein paar Minuten andünsten, Tomatenmark, Tomaten in der Dose oder frische Tomaten, Fruchtfleisch der Auberginen, feingehackter Knoblauch, Salz, Pfeffer und Oregano hinzugeben und unter mehrmaligem umrühren für ca. 30 Minuten köcheln lassen. Pfanne vom Herd nehmen und die kleingeschnittenen Basilikumblätter hinzugeben.

3. Auflaufform einfetten, die Auberginen-Schiffchen auslegen und die Tomaten-Auberginensöße mit einem Esslöffel in die ausgehöhlten Auberginen geben. Am Schluss ca. 5-6 kleine Würfel Feta-Käse auf jede Aubergine legen.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180° Grad ca. 25-30 Minuten backen. Der Schafskäse sollte schön angebräunt sein.

Dazu Passt frisches Brot oder Reis

Weitere Rezepte unter www.taste-of-koroni.de

Tipps & Tricks

Kochen Sie nur mit hochwertigen Gewürzen – sie sind das A und O in einem guten Gericht!

