

Aubergine, gefüllt

Kategorie: Vorspeise, warm

Rezept Nr.: 396

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Auberginen	4	Stück	mittelgroß
Anchovisfilets	1	Stück	
Thymianzweige	2	Stück	
Ziegenfrischkäse	200	Gramm	
Semmelbrösel	0		
Majoran	2	Zweige	oder Thymian
Olivensöl	0		
Ei	1	Stück	

Zubereitung

1. Auberginen putzen, waschen und der Länge nach halbieren. Flesch etwas einritzen, mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. 30 Minuten im Ofen bei 180° backen.
2. Anchovisfilet mit der Gabel zerdrücken, Ei verquirlen. Thymianblätter abzupfen. Das Fruchtfleisch aus den Auberginen kratzen, ohne die Haut zu beschädigen.
3. Ziegenkäse zusammen mit dem Fruchtfleisch der Aubergine in einer Schüssel zerdrücken, Anchovis, Ei, Thymianblätter zugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Masse in die ausgehöhlten Auberginenhälften füllen, mit Semmelbröseln bestreuen und im Ofen bei 200° überbacken bis die Semmelbröseln knusprig braun sind.
5. Je 2 Hälften auf jedem Teller anrichten und mit Majoran bestreuen.