

Auberginen mit Schafskäse

Zutaten

für 4 Portionen

Auberginen:

- 2 große Auberginen (jeweils etwa 300g)
- 100g Schafskäse (Feta)
- 20g Pinienkerne

Füllung:

- 1 rote Paprikaschote (etwa 150g)
- 1 gelbe Paprikaschote (etwa 150g)
- 1 Peperoncino, 40g Schalotten
- 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

Außerdem:

- Thymianspitzen



Zubereitung

1.

Den Backofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. Die Auberginen waschen, abtrocknen, einzeln in Alufolie wickeln, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen 1 Stunde backen.

2.

Inzwischen die Paprikaschoten für die Füllung längs halbieren und die Stielansätze, Samen und weißen Trennwände entfernen. Das Paprikafruchtfleisch in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Den Peperoncino halbieren, von Stielansatz, Samen und weißen Trennwänden befreien und fein würfeln. Die Schalotten schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Gemüsewürfel darin bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten hell anschwitzen, dann salzen und pfeffern.

3.

Die Auberginen aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 200 °C (Oberhitze) erhöhen. Die Auberginen aus der Folie wickeln, längs halbieren und das Fruchtfleisch im Innern jeweils mit zwei Gabeln etwas auseinanderziehen. Die Auberginenhälften auf das Blech setzen, die vorbereitete Füllung darin verteilen und mit zerbröckeltem Schafskäse bestreuen.

4.

Die gefüllten Auberginen im heißen Backofen kurz überbacken. Inzwischen die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Die Auberginen herausnehmen, auf Tellern anrichten, mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen und mit Thymianspitzen und Basilikumblättern bestreut servieren.