

## Gefüllte Auberginen

### Zutaten für 4 Portionen:

2 große Zwiebeln – Olivenöl – 3-4 Auberginen – 200g Frischkäse – 2 TL Curry – Salz – Pfeffer – Cayennepfeffer – 2 EL Gemüsebrühe – Oregano – Zitronensaft – 1 Bund Petersilie – 4 Tomaten – 150g Bergkäse

### Zubereitung:

- Die Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Den Stielansatz der Auberginen entfernen und die Früchte längs halbieren. Mit einem Messer das Fruchtfleisch herausschneiden, dabei einen ca. 1cm breiten Rand stehen lassen
- Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und darin zunächst die Zwiebeln glasig dünsten
- Das herausgeschnittene Auberginen-Fruchtfleisch würfeln, zu den Zwiebeln geben und unter Rühren dünsten; evtl. etwas Wasser zugeben
- Den Frischkäse unterrühren und mit den Gewürzen pikant abschmecken
- Die Petersilie waschen, trocknen, fein hacken und ebenfalls zu der Auberginen-Masse geben
- Die Auberginenhälften in eine gefettete Auflaufform legen und füllen
- Die Tomaten kreuzweise einschneiden, salzen und mit in die Form setzen
- Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 30 Minuten backen
- Den Käse reiben und 10 Minuten vor Ende der Backzeit über die Auberginen streuen
- Dazu passen Kartoffeln oder Reis

Wir wünschen guten Appetit!

