



gefüllte aubergine

Zutaten

4 Portionen

4 Auberginen etwas Olivenöl Salz

Für die Füllung

400 g Shitake Pilze (oder Champignons) 60 ml Olivenöl

2 Zwiebeln

klein gehackt

1 Möhre klein gewürfelt

2 Knoblauchzehen klein gehackt

200 ml Brühe

600 g stückige Tomaten

Eine Prise Muskatnuss

1 Zimtstange (wahlweise)

2 große Löffelgehackte Petersilie

60 g Walnüsse

60 g Käse (oder vegane Alternative) Salz, Pfeffer

Für das Püree

3-4 Kartoffeln

3 Löffel Butter (oder Margarine) Salz, Pfeffer

Käse (oder vegane Alternative) zum Garnieren

@antonios
antoniadis

Zubereitung

Die Auberginen waschen und längs halbieren. Die Innenseite quadratisch ritzen. Mit einem Pinsel werden die Auberginen mit Olivenöl von allen Seiten bestrichen, mit Salz und Pfeffer bestreut. Die Auberginen im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad für ca. 30 Minuten auf einem Backblech backen bis sie weich werden.

Die Kartoffeln mit der Haut weichkochen. Die Kartoffeln warm häuten und mit Butter vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilze sowie die Möhre für 2-3 Minuten scharf anbraten. Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und für weitere 2-3 Minuten anbraten.

Mit der Brühe ablöschen. Wir geben die stückigen Tomaten, Salz und Pfeffer nach Belieben hinzu. Die Füllung bei mittlerer Hitze für ca. 15 Minuten köcheln lassen. In den letzten 5 Minuten die Zimtstange (wahlweise) mitkochen. Die Zimtstange entfernen und die Petersilie hinzugeben.

Mit einer Schaumkelle entfernen wir die Pilze und die Möhre. Übrig bleibt die Flüssigkeit, die wir in das Backblech schütten. Die Füllung wird mit dem Käse vermengt und mit einem Löffel auf den halbierten Auberginen verteilt. Mit Püree und Käse garnieren.

Die Auberginen werden bei 180 Grad für 30 Minuten gebacken bis sie Farbe bekommen