Gefüllte Auberginen mit Schafskäse, Zwiebel und Tomaten
Melitzána gemistí me próveio tyrí, kremmydi kai ntomáta

Herkunft: Griechenland
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
500 g Aubergine(n)
3 Zwiebel(n)
150 g Tomate(n)
4 EL Öl
100 g Schafskäse
½ TL Thymian gerebelt
4 Zehen(n) Knoblauch
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
2 EL Zitronensaft
4 Ei(er)
125 ml Kalbsfond
70 g Tomatenmark
2 EL Petersilie
150 g Joghurt
1 TL Minze

Vorbereitung
Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Auberginen putzen, waschen, abtrocknen, längs halbieren. Das Fruchtfleisch bis auf einen ½ cm dicken Rand herauslösen, hacken u. m. Zitronensaft beträufeln. Die Zwiebel schälen, in Ringe schneiden. Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, schälen, vierteln und entkernen, Fruchtfleisch klein würfeln. Die Kräuter waschen, abtupfen und hacken.

Zubereitung
Die Tomanten mit den Zwiebelringen, Auberginenhack und Knoblauch in 3 EL Öl 5 Minuten dünsten, salzen und pfeffern. Käse klein würfeln und untermischen. In die Auberginenhälften füllen, je ein Ei darüber schlagen. Eine Kasserolle mit restlichem Öl auspinseln, Auberginen hineinsetzen. Im Ofen bei 200°C Grad 30 bis 40 Minuten schmoren. Den Kalbfond mit Tomatenmark verquirlen, nach und nach zu den Auberginen gießen. Die Auberginen herausnehmen, mit Petersilie bestreuen, warm stellen. Joghurt und Minze unter den heißen, aber nicht mehr kochenden Tomatenmarkfond rühren, salzen und pfeffern. Mit körnig gekochtem Reis oder Stangenweißbrot zu den Auberginen auftragen.

Küchentipp für Tomaten
Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden.

© 2024 coquina.de

Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.