



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 Tomaten 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 Kalbsfond 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.

Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.