

Italienische Rezepte

Gebackene gefüllte Auberginen (Apulien)

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Aubergine, Frisch, Gemüse, Italien

4	Auberginen	8	Frische Basilikumblätter
	Salz	40 g	Pecorino; gerieben oder
50 g	Schwarze Oliven		- Parmesan
1	Essl. Kapern; gehäuft		Schwarzer Pfeffer
8	Dörrtomaten in Öl	2	Essl. Olivenöl; (1)
	- eingelegt	1 dl	Olivenöl; (2)
8	Frische Minzblätter		

: Vorbereiten: vierzig Minuten

: Backen: fünfundvierzig bis fünfzig Minuten

Die Auberginen der Länge nach halbieren. Mit Salz bestreuen und etwa dreißig Minuten Wasser ziehen lassen. Mit Küchenpapier trocken tupfen. Dann die Schnittflächen mit einem scharfen Messer kreuzweise wie ein großes Gitter tief einschneiden.

Während die Auberginen Wasser ziehen, die Oliven entsteinen und zusammen mit den Kapern, den Dörrtomaten, der Minze und dem Basilikum fein hacken. Pecorino oder Parmesan, Pfeffer sowie Olivenöl (1) beifügen und alles gut mischen.

Die Paste in die Einschnitte der Auberginenschnittflächen drücken. Die Früchte in eine große Gratinform geben und großzügig mit Olivenöl (2) beträufeln. Sofort im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während fünfundvierzig bis fünfzig Minuten backen.

Lauwarm oder ausgekühlt servieren.