

Rezept Minister Antoniadis

gefüllte Aubergine mit Gemüse

4 Portionen

Zutaten:

6 Auberginen
etwas Olivenöl
Salz

Für die Füllung

600 g Shitake Pilze (oder Champignons)
60 ml Olivenöl
2 Zwiebeln klein gehackt
1 Möhre klein gewürfelt
2 Knoblauchzehen klein gehackt
200 ml Brühe
800 g stückige Tomaten
Eine Prise Muskatnuss
1 Zimtstange (wahlweise)
2 große Löffel gehackte Petersilie
60 g Walnüsse
60 g Käse (oder vegane Alternative)
Salz
Pfeffer



Für den Püree

3-4 Kartoffeln

3 Löffel Butter (oder Margarine)

Salz,

Pfeffer

Käse (oder vegane Alternative) zum Garnieren

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 werden im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad für ca. 30 Minuten auf einem Backblech gebacken bis sie weich werden.

Für den Püree

Die Kartoffeln werden mit der Haut weichgekocht. Die Kartoffeln werden warm gehäutet und mit Butter vermengt. Wir geben Salz und Pfeffer hinzu.

Für die Füllung

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. Wir garnieren mit Püree und Käse.

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

Guten Appetit!