



Gefüllte Aubergine

Zutaten (1Portion):

1 Aubergine
1/2 Pck. Mini Rispentomaten
1 Knoblauchzehe
Basilikum
Büffelmozzarella
Schwarze Oliven (entkernt)

Die Aubergine in zwei Hälften teilen und das Fruchtfleisch kreuzweise einschneiden dann mit Olivenöl beträufeln und salzen, pfeffern. Das bei 200° für 30 Minuten in den Backofen.

Jetzt die Kirschtomaten halbieren, in eine beschichtete Pfanne geben, dazu eine zerdrückte Knoblauchzehe und ein Zweiglein des Basilikums. Alles salzen und mit Oregano bestreuen. Dann die Pfanne abdecken und 6 - 8 Minuten köcheln lassen. Danach das Basilikum und den Knoblauch herausnehmen und entsorgen.

Jetzt den Büffelmozzarella in Scheiben schneiden.

Nun, wenn die Auberginen aus dem Backofen kommen, das geschlitzte Fruchtfleisch mit einer Gabel eindrücken und mit den gekochten Tomaten und mit gezupften Mozzarella-Stückchen sowie ein paar Oliven belegen.

Jetzt noch einmal bei 180° (Umluft) für 10 Minuten in den Backofen.

Zum Schluss mit Basilikumblättern anrichten.

Fertig. Lecker. Italienisch.