

So schmeckt Reisefieber #2 – Auberginen alla Toskana



Zutaten für 4 Personen

4 Auberginen (à 350 g)
 4 EL Olivenöl
 1 Knoblauchzehe
 500 Gramm Tomaten (reif)
 2 EL grüne Oliven (mit Stein)
 6 Stiele Oregano
 1 EL Tomatenmark
 2 EL kleine Kapern (Nonpareilles)
 Salz
 frisch gemahlener Pfeffer
 Zucker
 125 Gramm Mozzarella-Käse
 75 Gramm Ciabatta-Brot (vom Vortag)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf Umluft 180 Grad vorheizen.
2. Auberginen abspülen, putzen und längs halbieren. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und dabei einen etwa 1,5 cm breiten Rand stehen lassen.
3. Ausgehöhlte Auberginen von innen mit insgesamt etwa 1 EL Öl bestreichen und salzen. Die Hälften in eine Auflaufform legen und etwa 10-15 Minuten im Ofen vorbacken.
4. Inzwischen das Auberginen-Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Tomaten abspülen, vierteln, und das

Fruchtfleisch fein würfeln. Oliven entsteinen und fein würfeln. Oregano abspülen, trocken schütteln und, bis auf einige Blättchen zum Bestreuen, fein hacken.

5. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Auberginenwürfel darin etwa 6 Minuten unter Rühren braten. Das Tomatenmark zufügen und etwa 2 Minuten mitbraten. Tomatenwürfel, Olivenstücke, gehackten Oregano, Kapern und 3-5 EL Wasser zufügen und etwa 10 Minuten weiterbraten. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.
6. Den Mozzarella abtropfen lassen und fein würfeln. Ciabatta-Brot ebenfalls fein würfeln. Jeweils die Hälfte von den Käse- und Brotwürfeln zum Gemüse in die Pfanne geben und untermischen.
7. Die Füllung in die vorgebackenen Auberginenhälften geben. Die restlichen Mozzarella- und Brotwürfel darüberstreuen.
8. Gefüllte Auberginen im vorgeheizten Backofen bei gleicher Temperatur etwa 20 Minuten goldbraun überbacken.
9. Herausnehmen, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und die restlichen Oreganoblätter darüberstreuen.
10. **Ins #Reisefieber fahren und den nächsten Urlaub (natürlich in die Toskana) buchen**

Wenn euch dieses Rezept gefallen hat, würden wir uns freuen wenn es geteilt und weiterempfohlen wird.

Für weitere Fragen stehen wir wie immer in Bischofswiesen oder unter info@reisefieber-bgl.de oder telefonisch unter +49 (0)

86526556382 zu Verfügung. → www.reisefieber-bgl.de

Ihre und Eure Magdalena