



Gefüllte Auberginen

Diese Kombination zwischen Thon und Auberginen hatte es mir angetan. Das wollte ich gleich testen. Das Resultat hat uns mehr als begeistert.

Bei der Auswahl der Auberginen würde ich darauf achten, dass sie nicht zu gross sind.

Diese Auberginen habe ich zusammen mit einem Salat als Nachtessen serviert.

Zutaten für 4 Personen

4 kleine/mittlere Auberginen
100 g Toastbrot (Kastenbrot)
160 g Thon (Thunfisch) in Olivenöl eingelegt
ca. 10 – 12 entsteinte schwarze Oliven
10 Cocktailtomaten
einige Blätter Basilikum
1 Lorbeerblatt
Salz nach Bedarf
Olivenöl

Zubereitung

Auberginen unter fliessendem Wasser waschen und der Länge nach halbieren. Stielansatz nicht entfernen.

Aubergine vorsichtig aushöhlen. Ich nehme einen Kugelausstecher Hilfe. Einen Rand von ca. 0.5 cm stehen lassen.



Der ausgehöhlte Inhalt wird für dieses Rezept nicht verwendet. Evt. für eine Teigwarensauce verwenden.

Das Innere der Aubergine leicht salzen.

Für die Füllung schneiden wir beim Toastbrot die Krume weg und schneiden das Brot in Würfel. Brotwürfel in eine Schüssel geben. Tomaten ebenfalls waschen und in Stücke schneiden. Thon mit dem eigenen Öl zum Brot und den Tomaten geben. Oliven zu Rondellen schneiden und in die Schüssel geben. Das Ganze mit Salz und Basilikumblätter würzen. Damit die Auberginen füllen.

Die gefüllten Auberginen werden in eine antihaftbeschichtete Bratpfanne gelegt. 2 – 3 Esslöffel Olivenöl in die Pfanne geben. Ein Lorbeerblatt und ca. 150 ml Wasser dazu geben. Bratpfanne zu decken und Auberginen auf mittlerer Stufe kochen lassen. Von Zeit zu Zeit mit dem eigenen Saft beträufeln.

Auberginen lauwarm servieren.

