Deutsche Hirnstiftung

Die Hirnstiftung kocht an Weihnachten

Gefüllte Auberginen mit Hirtenkäse überbacken

Zutaten

500 g Tomaten
200 g Hirtenkäse
4 Auberginen
3 Esslöffel feingehackte Mandeln
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt
je 1 Bund Petersilie und Frühlingszwiebeln
1 Tasse Reis
1/8 l Olivenöl
Butter

Auberginen der Länge nach halbieren. Das Fruchtfleisch kreuzweise einschneiden, großzügig mit Olivenöl bepinseln, salzen und pfeffern. In den Backofen bei 175 Grad bis das Fruchtfleisch sich aus der Schale lösen lässt. Alle Auberginen-Hälften vom Fruchtfleisch befreien und zur Seite stellen.

Für die Füllung grob geschnittene Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten. Tomaten, zerdrückte Knoblauchzehe und fein geschnittene Petersilie hinzugeben. Mit dem Lorbeerblatt etwas köcheln lassen bis die Tomaten leicht musig werden, Lorbeerblatt wieder entfernen. Auberginen-Fruchtfleisch und gehackte Mandeln hinzufügen. Dann die Masse in die Auberginen-Hälften füllen, mit Hirtenkäse bestreuen und bei 200 Grad überbacken bis der Hirtenkäse leicht angebräunt ist.

Für die Beilage eine Tasse Reis mit zwei Tassen Wasser, einem Esslöffel Butter und etwas Salz gar kochen. Zusammen mit den gefüllten Auberginen anrichten und mit geschnittenen Frühlingszwiebeln garnieren.

Jan Bruns
Referent Öffentlichkeitsarbeit und Soziale Medien der Deutschen Hirnstiftung