

Confiture de Vivre



Aubergines farcies grillées (gefüllte, gegrillte Auberginen)

25

Ingredienzen für 4 Personen:

- 3 Auberginen
- 6 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 8 Anchovis
- 8 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise geriebene Muskatnuss
- 4 TL Zitronensaft
- 4 El frisch geriebener würziger Käse

Die Auberginen waschen, putzen und der Länge nach halbieren. Bis auf gut 1 cm aushöhlen. Das ausgehöhlte Auberginenfruchtfleisch fein würfeln. Petersilie waschen und trocken schütteln, fein hacken. Den Knoblauch schälen und fein würfeln, die Anchovis abtropfen und klein würfeln. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen, die Auberginenwürfel darin anbraten (ca. 8 Minuten). Den Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Alles aus der Pfanne nehmen, mit der Petersilie und den Anchovis vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Auberginenhälften leicht salzen und mit Zitronensaft beträufeln. Die Farce einfüllen und die Auberginen in eine Form legen. Den Grill anheizen. Die Auberginen unter den Grillschlangen 10-15 Minuten grillen. Bei Bedarf zwischendurch noch etwas Olivenöl drüber gießen. Nach der Zeit die Auberginen mit

Käse bestreuen und noch mal 2 Minuten grillen.

Vorsicht, der Käse verbrennt schnell!

Die Auberginen aus dem Ofen nehmen. Sie schmecken heiß oder lauwarm mit etwas Brot.

Guten Appetit!

