

GEBACKENE AUBERGINEN MIT TOMATEN UND TALEGGIO

Zutaten

- 2 grosse Auberginen, ca. 700 g
- [Salz](#)
- 4 EL Olivenöl zum Bestreichen der Auberginen
- 400 g Fleischtomaten
- [Schwarzer Pfeffer](#)
- 250 g Taleggio, Raclette oder Mozzarella
- 3 EL [Oregano](#)
- 3 EL [Petersilie](#)
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL [Olivenöl](#) zum Dünsten



Zubereitung (4 Personen)

Die Auberginen durch den Stiel der Länge nach halbieren. Die Schnittflächen mit etwas Salz bestreuen und 15 Minuten Wasser ziehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das ausgetretene Wasser auf den Auberginen mit Küchenpapier trockentupfen. Die Schnittflächen mit einem spitzen Messer jeweils 4-mal kreuzweise etwa gut 1 cm tief einschneiden, jedoch nicht ganz bis zu den Rändern, damit die Auberginen gut zusammenhalten. Die Schnittflächen mit Olivenöl einstreichen und die Auberginen mit dieser Seite nach oben auf eine grosse, eingeölte ofenfeste Form oder auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Sofort im 200 Grad heissen Ofen in der Mitte 25-30 Minuten backen, bis die Auberginen goldbraun und weich sein. Inzwischen reichlich Wasser aufkochen. Die Tomaten auf der Oberseite kreuzweise einritzen und 10 Sekunden in das kochende Wasser legen. Herausheben, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Dann die Tomaten waagrecht halbieren und entkernen, dann in 1 cm grosse Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse wenn nötig entrinden und je nach Konsistenz an der Röstiraffel reiben oder klein würfeln. Den Knoblauch schälen und hacken. In einer kleinen Pfanne das Olivenöl erhitzen und den Knoblauch darin glasig dünsten. In eine grosse Schüssel geben. Die Auberginen aus dem Ofen nehmen. Den Ofen nicht ausschalten. Aus jeder Hälfte mit einem scharfkantigen Teelöffel so viel Fruchtfleisch herauslösen, dass eine Mulde von gut 1 cm Tiefe entsteht. Das Auberginenfleisch zum Knoblauch geben und mit einer Gabel alles gut mischen bzw. zerdrücken. Dann die Tomaten, die Kräuter und zuletzt den Käse untermischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Die Auberginenhälften wieder in die Form oder das Blech geben und bergartig mit der Tomaten-Käse-Masse füllen. Die Hälften im 200 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille nochmals 15-20 Minuten backen. Heiss und lauwarm servieren.