Gefüllte Auberginen mit Käse gratiniert

Die gefüllten Auberginen mit Käse gratiniert schmecken wunderbar. Das Rezept mit Faschiertem wird dich begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

2 Stk.	Auberginen (groß)
1 Stk.	Zitrone
	Salz und Pfeffer
1 Stk.	Zwiebel (groß)
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 TL	Oregano (getrocknet)
2 EL	Olivenöl
450 g	Faschiertes
200 g	Hartkäse (gerieben)

Zubereitung

1. Für die **gefüllten Auberginen mit Käse gratiniert** den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

2. Die Auberginen waschen und der Länge nach halbieren. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel entfernen, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Alles mit frisch gepressten Zitronensaft beträufeln.

3. Die Hälften in eine Form legen, salzen und pfeffern.

4. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein zerhacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und beides kurz rösten.

5. Die Tomaten unterrühren und bei mittlere Hitze köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Oregano würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Das Faschierte und die Hälfte vom Käse in die Pfanne geben und kurz anbraten. In die Auberginen füllen und mit Käse bestreuen.

7. Im vorgeheizten Ofen zirka 20-25 Minuten backen. Je nach Belieben mit frischen Kräutern der Saison bestreuen und servieren.

Tipp

Zu den gefüllten Auberginen passt hervorragend Reis und ein grüner Blattsalat.