

Gefüllte Auberginen

Zutaten

4 Auberginen
2 Eier
pro ½ Aubergine 40 g geriebener Parmesan
1 Handvoll Petersilie
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
1 EL Butter
2 EL Olivenöl
Zum Überbacken:
1 Ei
4 EL Milch
8 EL zerdrückten Schafskäse (Feta)
ca 100 ml Olivenöl

Zubereitung

Die gewaschenen Auberginen halbieren und im kochenden Wasser etwa 10 Minuten blanchieren. Nach dem Abtropfen die Auberginenhälften mit einem Löffel aushöhlen. Die äußere Haut mit Olivenöl bestreichen und in eine ausgebutterte Auflaufform setzen. Das Auberginenfleisch in einer Schüssel mit den Eiern, dem Parmesan, der Petersilie, Salz, Pfeffer und dem Zucker vermischen. Butter und Öl zugeben und die Auberginenhälften damit füllen.

Zum Überbacken aus dem Ei, der Milch und dem mit der Gabel zerdrückten Feta-Käse durch kräftiges Rühren mit dem Schneebesen eine Creme herstellen und etwas davon auf jede Hälfte geben. Zum Schluss die Auberginen mit Öl übergießen. Bei mittlerer Hitze ca. 30 Min. im Ofen überbacken.