

Gebackene Auberginen mit frischen Feigen und Porree

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

1 große Aubergine
2 Knoblauchzehen
150 g Mozzarella
1/2 Porreestange
2 frische Feigen
4 Kirschtomaten
5 Esslöffel Olivenöl
4 Esslöffel Balsamicoessig
1 Esslöffel Zucker
1 Prise(n) Salz

Die Aubergine ist ein echter Allrounder: Im Burger macht sie sich super als Alternative zum Fleisch und lecker als Parmesanbällchen. Oder du machst es wie die Griechen und bereitest eine Moussaka zu. Oder wie die Italiener und verwandelst sie in eine Parmigiana oder Caponata.

Du hast dein Traumrezept noch nicht gefunden? Dann back es dir - also sie dir, die Aubergine. Beleg sie mit frischen Feigen, Porree, Tomaten und Mozzarella und beträufel sie mit einer Essigreduktion. So unglaublich lecker!

- 1 -

Backofen auf 170 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Aubergine längs halbieren, etwas Fruchtfleisch herauskratzen und mit der Schnittseite nach oben auf das Backblech legen. Knoblauch schälen, fein hacken und auf beiden Hälften verteilen. Mit 2 EL Olivenöl einreiben und salzen. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen.

- 3 -

Tomaten halbieren. Porree in feine Ringe schneiden. Feigen vierteln. Mozzarella in Scheiben schneiden.

- 4 -

Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Tomaten und Porree ca. 5 Minuten kochen, beiseitelegen. In der gleichen Pfanne Zucker und Essig einkochen lassen.

- 5 -

Auberginen mit Mozzarella, Tomaten, Feigen und Porree belegen und weitere 10 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Essigreduktion beträufeln.