



Gefüllte Auberginen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 kleine Auberginen
- 500g Champignons
- 100g Speckwürfeli
- 1 grosse Zwiebel
- 1 Bund Petersilie
- 75g Reibkäse
- Salz, Pfeffer, Butter

ZUBEREITUNG

Auberginen waschen und längs halbieren. In Salzwasser knapp gar kochen. Die Auberginen-Hälften leicht aushöhlen. Gehackte Zwiebel und Petersilie mit den Speckwürfeli dünsten. Champignons grob hacken und ebenfalls 5 Minuten mitdünsten. Das ausgestochene Auberginen-Fleisch dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Falls zuviel Flüssigkeit entsteht, diese etwas einkochen lassen. Die Füllung in die Auberginen-Hälften verteilen und in eine ausgebutterte Form stellen. Mit Käse überstreuen und einige Butterflöckli verteilen. Mit Alufolie bedecken und im vorgeheizten Ofen 20 Minuten garen. Variante: Anstelle von Auberginen können Zucchini verwendet werden.