

TOBIAS' AUBERGINE MIT HÜTTENKÄSE & JOHANNISBEERE



Zubereitungszeit: 45 Minuten | Portionsgröße: 4 Personen

Hauptzutaten:

2 Auberginen
200g Hüttenkäse
200g Fetakäse
50g Johannisbeeren

Ergänzende Zutaten:

1 kleine Knoblauchzehe
Mediterrane Gewürze
1 EL Olivenöl
Frische Kräuter (Petersilie)



Zubereitung:

Die Auberginen abwaschen, trocken tupfen und der Länge nach halbieren. In die Schnittfläche mit einem Messer ein Kreuzmuster einritzen und mit wenig Olivenöl bestreichen. Mit der Innenseite auf die (geringe) direkte Grillhitze legen. Hüttenkäse, Feta, feingeschnittener Knoblauch, Pfeffer, wenig Salz und Olivenöl vermengen.

Nach 5-7 Minuten sollte das Fruchtfleisch der Aubergine innen weich und leicht angebräunt sein. Die Auberginenhälften vom Grill nehmen, etwas abkühlen lassen und mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen. Die Schale dabei nicht beschädigen. Das Fruchtfleisch fein hacken, mit der vorbereiteten Creme vermengen und in die Auberginenhälften füllen. Johannisbeeren leicht in die Füllung drücken und mit mediterranen Gewürzen bestreuen. Die gefüllten Auberginen für ca. 15-20 Minuten bei 160° indirekter Hitze auf dem Rücken grillen, bis die Füllung erwärmt ist. Mit Kräutern wie z.B. Blattpetersilie garnieren.