



Auberginen mit Gorgonzola-Füllung

Zutaten:

4 Auberginen | 300 g Gorgonzola | 700 g reife Tomaten
1,5 TL Oregano | 5 EL Olivenöl | Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 240° vorheizen. Die Auberginen halbieren und aushöhlen, so daß 0,5 cm Rand stehenbleibt und die Innenfläche einölen. Das Fruchtfleisch kleinhacken und mit dem zerkleinerten Käse, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und der Hälfte vom Oregano vermengen.

Die gewürfelten Tomaten mit dem restlichen Oregano und etwas Salz mischen.

Die Auberginenhälften in eine passende, geölte Auflaufform setzen und die Gorgonzola-Füllung hineingeben. Die gewürfelten Tomaten darüber verteilen. 4-6 EL Wasser auf den Boden der Form geben und das Ganze ca. eine 3/4 Stunde im Ofen backen.

Dazu paßt am besten Reis.

Bio-Gärtnerei Quecke

