

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Gefüllte Auberginen

Zutaten

2 Stk

grosse Auberginen

Salz

150 ml

Olivenöl

2 Stk

Zwiebeln, fein gehackt

2 Stk

Knoblauchzehen, gehackt

250 g

Tomaten, gehäutet und gehackt

Salz

Pfeffer

Thymian

Rosmarin

Oregano

Saft einer halben Zitrone

1 TL

brauner Zucker

2 EL

Pinienkerne

150 ml

Gemüsebrühe

Zutaten sind für 4 Personen berechnet.

Zubereitung

Die Auberginen der Länge nach halbieren. Das Fleisch herauslösen und dabei einen Rand von ca. 1 cm stehen lassen. Diese „Schalen“ mit etwas Salz bestreuen und umgekehrt auf einen Teller legen, um etwaige bittere Säfte zu entfernen. Die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Öl dünsten, bis sie weich sind. Die übrigen Zutaten zufügen und 15 Min. köcheln lassen bis die Mischung eingedickt ist. Die Auberginen abspülen und trocknen. Mit der Masse füllen. In eine feuerfeste Form geben. Das übrige Öl mit 150 ml Gemüsebrühe und etwas Salz und Pfeffer mischen. Zu den Auberginen geben und das Ganze bei 180°C 40 Min. lang backen.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Ofen, Waage.**

Rezeptgruppe: Haupt.

Dieses Rezept wurde eingetragen von: Peter Beck / 2002-12-01 12:18:01

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1697

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1697&lang=de

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>