

Auberginen mit Käse-Kapern-Füllung

für 4 Personen

Menge	Zutaten	Zubereitung
4,	Auberginen	<p>Auberginen waschen, Stielansatz entfernen, längs halbieren und aushöhlen. Auberginenhälften mit Salz austreuen. Das Fruchtfleisch und 2 Zwiebeln hacken, in 2 El Öl anbraten, 100 ml Wasser zugiessen und 10 Minuten dünsten. Basilikum von den Stielen zupfen und grob hacken. Die Gemüsemasse etwas erkalten lassen, dann mit Semmelbröseln, Käse, Kapern, Basilikum und durchgepresstem Knoblauch mischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und die Masse in die Auberginenhälften füllen. Eine ofenfeste Form fetten, die Auberginenhälften hineinsetzen und mit den Butterflöckchen belegen. Die heisse Bouillon zugiessen und bei 180 Grad auf der zweiten Einschubleiste von unten 30 bis 40 Minuten backen, eventuell gegen Ende der Garzeit abdecken. Inzwischen die Tomaten abbrühen, häuten und fein würfeln. Die restlichen Zwiebeln pellen, fein würfeln und in dem restlichen Öl andünsten. Die Tomaten zugeben und mit Oregano und Thymian würzen. In einem offenen Topf ca 20 Minuten dicklich einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren die Sauce in eine flache Form füllen und die Auberginenhälften daraufsetzen.</p> <p>Tip: <i>Wer möchte kann noch etwas geriebenen Käse darüberstreuen. Dazu passt Brot und Salat.</i></p>
200 g,	Emmentaler gerieben	
4	Zwiebeln	
4	Knoblauchzehen	
8 El	Semmelbrösel,	
8 El	Kapern,	
1/2 Bund	Basilikum,	
je 1 Tl,	Oregano und Thymian	
750 g,	Tomaten	
,	Salz, Pfeffer	
4 El,	Olivenöl	
30 g,	Butter	
100 ml	Gemüsebouillon.	