

Geschmorte gefüllte Auberginen

für 4 Personen

Menge Zutaten

4 mittlere Auberginen,
 200 g Fleischtomaten,
 200 g, Vollreis gekocht
 150 g Greyerzer,
 2 Bund Schnittlauch,
 3 Knoblauchzehen,
 Saft einer Zitrone,
 1 El Semmelbrösel
 125 ml Gemüsebouillon
 150 g, Creme fraiche,
 2 El Öl,
 30 g Butter,
 Vollkornmehl,
 Salz, Pfeffer,
 Paprikapulver zum
 Abschmecken

Zubereitung

Auberginen waschen, Stielansatz entfernen und längs halbieren. Das Innere bis auf einen Zentimeter mit einem Löffel aushöhlen. Die Auberginenhälften salzen und mit Zitronensaft beträufeln. Das ausgehöhlte Fruchtfleisch hacken. Die Tomaten überbrühen, abziehen und würfeln, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Greyerzer grob reiben, mit Auberginenfleisch, Reis, Tomatenwürfel und den Schnittlauchröllchen vermischen, Knoblauch dazu pressen und mit den Gewürzen kräftig abschmecken. Öl in einen grossen Schmortopf geben und die Auberginenhälften hineinsetzen, Semmelbrösel darüber streuen und mit 20 g Butter in Flöckchen besetzen. Heiße Bouillon zugießen und alles im geschlossenen Topf bei milder Hitze 40 Minuten garen. 10 g Butter und 10 g Mehl verkneten. Am Ende der Garzeit die Creme fraiche unter die Kochflüssigkeit rühren und mit der Mehlbutter binden. Mit den restlichen Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Rezeptdienst

