

## Auberginen-Häppchen mit Feta

### Für 2 Personen

1 Aubergine, mittelgroß	5 Tomaten, groß	150 g Dosen-Tomaten
150 g Fetakäse	3 EL Pinienkerne	1 Bund Basilikum
1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote, klein	4 EL Olivenöl
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Aubergine waschen, trocken tupfen und in drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Aubergine darin von jeder Seite vier Minuten anbraten. Die Tomaten waschen, halbieren, entkernen und fein hacken. Den Feta zerbröseln und das Basilikum zupfen. Den Knoblauch abziehen und zerdrücken. Anschließend die Tomaten, den Feta, die Hälfte des Basilikums und den Knoblauch mit einem Esslöffel Olivenöl und etwas Salz und Pfeffer vermengen. Die Pinienkerne in einer Pfanne leicht anrösten, anschließend zu der Tomatenmischung hinzugeben und vermengen. Die Auberginen zu einem Turm aufeinander schichten, zwischen die Scheiben jeweils etwas von der Tomatenmischung geben. Anschließend alles für elf Minuten in den Ofen geben. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden und entkernen. Anschließend die Dosen-Tomaten, eine halbe Chilischote und das restliche Olivenöl pürieren. Das Auberginentürmchen aus dem Ofen nehmen. Die Auberginenhäppchen mit der Tomatensoße auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Basilikum garnieren.

Nehle Scholtz am 06. Juli 2010