

Würzig überbackene Aubergine mit Tomaten und Schafskäse

Für zwei Personen

1 Scheibe Baguette	1 Aubergine	1 längliche Tomate
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Fetakäse
1 Chilischote	Oregano, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tomaten waschen und klein schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und mit dem Fetakäse klein schneiden. Das Ganze mit Olivenöl, Oregano und Chili vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Aubergine waschen und der Länge nach halbieren, in die Auflaufform legen und mit der Tomatenmasse belegen. Die Auflaufform in den Backofen geben und circa 25 Minuten backen, bis der Schafskäse goldbraun und die Aubergine sehr weich wird. Die Auflaufform aus dem Backofen nehmen und eine Scheibe Baguette dazugeben.

Julia Wiesmann am 24. Januar 2014