

Gefüllte Spitzpaprika

Für 2 Personen

| | | |
|------------------|-------------------------|----------------|
| 2 Auberginen | 2 Rosmarinzweige | Pflanzenöl |
| 2 Schalotten | 1 Knoblauchzehe | 6 EL Olivenöl |
| 1 Bund Basilikum | 1 TL Rosmarin, gehackt | 4 Spitzpaprika |
| Salz, Pfeffer | 40 g Parmesan, gerieben | |

Mit einer Stricknadel o.ä. einige Löcher in die Haut der Auberginen pieksen. Dann die Auberginen der Länge nach mit der Nadel durchbohren und je einen Rosmarinzweig durch die Öffnung ziehen. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad / Gasherd: Stufe 2-3) vorheizen, die Auberginen auf ein gefettetes Backblech geben und ca. 45 Minuten garen. Die gegarten Auberginen etwas abkühlen lassen, halbieren und das weiche Innere herauskratzen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit 1 TL Olivenöl anschwitzen. Basilikum waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Schalotten, Basilikum mit Rosmarin, 2 EL Olivenöl und der Auberginenmasse gut vermengen und zerdrücken. Die Paprika waschen, der Länge nach auf einer Seite einschlitzen und die Kerne so gut wie möglich entfernen. Den Backofen auf ca. 200 Grad (Umluft: 180 Grad/ Gasherd: Stufe 2-3) vorheizen, die Paprika mit Olivenöl einstreichen und für 15 Minuten im Ofen garen. Die gegarten Spitzpaprika mit dem Auberginenmus füllen, pfeffern, salzen, mit etwas Olivenöl beträufeln und kurz im Backofen bei Oberhitze grillen. Mit Parmesan bestreut servieren.

Tipp: Die Auberginen lassen sich auch in Salzwasser gar kochen. Garzeit ca. 20 Minuten. Da sie gerne oben schwimmen, müssen sie mit einem Gitter o.ä. nach unten gedrückt werden.

Vincent Klink Donnerstag, 31. Juli