

Gefüllte Tomaten mit Auberginen und Gorgonzola

Für 4 Personen

Tomaten:

4 Fleischtomaten	2 mittelgroße Auberginen	3 Knoblauchzehen
1 gehäufte TL Kreuzkümmel	1 EL Chiliflocken	1 Kardamom-Kapsel
1 Bio-Zitrone	100 g Gorgonzola	2 EL Pankomehl
Salz	Zucker	Olivenöl
Thymian, Salbei, Rosmarin		

Soße:

2 EL Tomatenmark	Salz	Zucker
Olivenöl		

Tomaten:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Auberginen halbieren und die Stielansätze entfernen. Das Fruchtfleisch mehrmals kreuzweise einritzen und mit der Innenfläche nach oben auf ein Backblech legen.

Den Knoblauch pressen und auf den Auberginen verteilen. Außerdem Chiliflocken, Kreuzkümmel, Salz und etwas Zucker auf die Oberflächen streuen und mit Olivenöl beträufeln. Die Gewürze etwas einreiben. Einige Kräuter auf das Blech legen und 1 Tasse Wasser angießen. Die Auberginen 30-40 Minuten im Ofen backen, bis das Fruchtfleisch weich ist.

Die Auberginen aus dem Ofen nehmen und das Fruchtfleisch aus den Schalen kratzen. Die Masse gegebenenfalls grob hacken und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und abgeriebener Zitronenschale würzen. Die Kardamom-Kapsel öffnen, die Samen herausnehmen und in einem Mörser zerreiben. Mit etwas Olivenöl zur Auberginenmasse geben.

Von den Tomaten jeweils einen Deckel abscheiden, dann die Tomaten aushöhlen und mit der Auberginenmasse füllen.

Gorgonzolastücke daraufsetzen und mit Paniermehl bestreuen. Die Tomaten auf das Backblech setzen und bei 180 Grad 15 Minuten im Ofen garen.

Soße:

Für die Tomatensoße die ausgekratzten Reste der Tomaten und gegebenenfalls noch weiteres Tomatenfleisch in einen Mixer geben und pürieren. Die Masse erhitzen und das Tomatenmark unterrühren. Die Soße mit Salz, Zucker und etwas Olivenöl würzen und 5 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen.

Servieren:

Die gefüllten Tomaten auf Teller geben. Mit fein gehacktem Rosmarin bestreuen und mit und Olivenöl beträufeln. Dazu die schnelle Tomatensoße servieren.

Rainer Sass am 14. August 2020