

GEFÜLLTE AUBERGINEN ALLA LECCE

Zutaten:

4 Auberginen mittelgross
100 g gekochter Schinken
100 g Schmelzkäse
2 ganze Eier
½ Liter Tomaten-Sugo
Petersilie, grossblättrige
Parmesan
Kapern
Parmesankäse
Pfeffer und Salz

Tomatensugo mit etwas Wasser verdünnen, mit Pfeffer und Salz würzen und leicht köcheln.

Auberginen halbieren und ca. 10-15 Minuten im Wasser blanchieren. Herausnehmen und abkalteln lassen

Anschliessend Auberginenfleisch sanft mit den Fingern lösen und mit dem Passe-vite pürieren.

Füllung:

Schinken und Schmelzkäse fein hacken. Die 2 Eier in der Schüssel verquirlen, dann den Schinken und den Schmelzkäse und das im Passe-vite pürierte Auberginenfleisch dazugeben und vermischen. Wenig Salz, Pfeffer und etwa 3 Kaffeelöffel Kapern dazugeben, mit Paniermehl und Parmesan zu einer dicken Paste mischen.

Die Auberginenhälften in einer Gratinform verteilen und mit der Paste füllen. Tomaten-Sugo in die Gratinform giessen, so, dass die Auberginen zu ¾ gedeckt sind.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 50 - 60 Minuten bei 200 Grad gratinieren.

Knaller - Kochklub

Eolaud Wamptler

