Gefüllte Auberginen von Patrick Niederberger

Mengen für 18 Personen

Auberginen halbieren, aushöhlen, salzen, in die vorbereiteten Formen legen. Zwiebel schälen, fein hacken. Peperoni, Tomaten, Basilikum und Aubergineninneres fein schneiden.

Ofen auf 200 Grad (Heissluft) vorheizen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch ca. 4 Min. anbraten. Gemüse ca. 3 Min. mitbraten, würzen. Masse in die Auberginen füllen.

Wein in die Formen giessen, Käse und Butterflöckli auf den Füllungen verteilen, Formen mit Alufolie zudecken. Backen: ca. 30 Min. Herausnehmen, Folien entfernen.

Fertig backen: ca. 30 Min.

18 Stück Auberginen	
4.5 Stück Zwiebeln	
9.0 Stück Pepperoni	
900 g Tomaten	
36 g Basilikum	
1.35 kg Linsen	
4.5 dl Rotwein	
216 g Sprinz	