

Gefüllte Auberginen mit Tomaten und Feta

Zutaten für 2 Personen:

2	Kleine Auberginen
125 g	Cocktailtomaten
1	Schalotte
Ca. 100 g	saure Sahne
Ca.125 g	Quark
Salz	
Pfeffer	
1 TL	Oregano
1 TL	Thymian
200 g	Fetakäse
2-3 EL	Semmelbrösel

Die Auberginen der Länge nach halbieren mit Hilfe eines Esslöffels aushöhlen, sodass ein ungefähr 1 cm dicker Rand übrig bleibt.

Das Fruchtfleisch der Auberginen in kleine Würfel schneiden. Die Cocktailtomaten vierteln und die Zwiebel häuten, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die Hälfte des Feta in kleine Würfelchen schneiden.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Bein Backblech mit Backpapier belegen und mit etwas Olivenöl einpinseln. Die Auberginen auf das Backblech setzen.

Das Gemüse gemeinsam mit dem Schafskäse, dem Quark und der sauren Sahne zu einer cremigen Masse verrühren. Mit ordentlich Salz, Pfeffer, Thymian, Oregano und Petersilie abschmecken.

Die Masse nun mit einem Esslöffel in die vier Auberginenhälften verteilen. Den übrigen Schafskäse darüber bröseln und die Semmelbrösel darüber streuen.

Im Ofen ca 25 min überbacken. Vor dem Servieren mit ein wenig Olivenöl beträufeln und ein paar Kräuter darüber streuen.