



# Gefüllte Auberginen

Für 4 Personen • Zubereitungszeit: 15 Minuten  
Garzeit: 50 Minuten • Ruhezeit: 10 Minuten

## Zutaten

- 4 Auberginen
- Olivenöl zum Bestreichen
- 1 Knoblauchzehe
  - 250 g Feta
  - 2 Granatäpfel
- Zatar (oder Thymian) zum Bestäuben
- frische Minze zum Garnieren

Den Backofen auf 250°C vorheizen. Die Auberginen waschen und längs halbieren. Das Fruchtfleisch rautenförmig mit einem kleinen Messer tief einschneiden. Dadurch kann die Hitze schneller und gleichmäßiger eindringen.

Ein Stück Küchenpapier mit etwas Olivenöl tränken und die Auberginenhälften damit bestreichen. Die Knoblauchzehe längs halbieren und die Schnittseiten der Auberginen damit leicht einreiben; nicht zu kräftig drücken, der Geschmack intensiviert sich noch beim Garen. Die Auberginenhälften auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen 50 Minuten weich garen. Dann etwa 10 Minuten abkühlen lassen.

Inzwischen den Feta zerkrümeln und die Fruchtkerne aus den Granatäpfeln herauslösen. Die Auberginenhälften mit Feta belegen, die Granatapfelkerne darüberstreuen, dann mit etwas Zatar (oder Thymian) bestäuben, mit einigen Minzeblättern garnieren und servieren. Dazu passt sehr gut weiße Tahinisauce (siehe Seite 36) – ein Gedicht!