

Auberginen mit Spinat Etwas Mediterranes

© horst-ries.de

- 1 Aubergine
- Tiefkühl-Spinat
- Kräuterschmelzkäse
- Olivenöl
- Zwiebel
- Knoblauch
- Pfeffer, Salz

Halbiere eine Aubergine, bemale sie rundherum mit Olivenöl und gare sie in einer Auflaufform 20 Minuten im Herd bei 200°. Dabei einmal wenden.

Inzwischen dünste in der Pfanne eine gewürfelte kleine Zwiebel, gib 150g Tiefkühl-Spinat (Blattspinat, gehackt) dazu und lasse ihn darin auftauen. Ab und zu umrühren.

Die Auberginenhälften aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit einem Kaffeelöffel aushöhlen. Das Auberginenfleisch klein hacken.

Eine kleine Knoblauchzehe hacken und mit Salz zerdrücken. Den Knoblauch mit dem Auberginenfleisch und einer Ecke Kräuterschmelzkäse in der Pfanne mit dem Spinat verrühren.

Die Masse kräftig mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken und damit die Auberginenhälften füllen.

Die Auberginenhälften wieder in die Auflaufform setzen und im Ofen bei 200° nochmals 20min backen.



Sehr lecker!

*