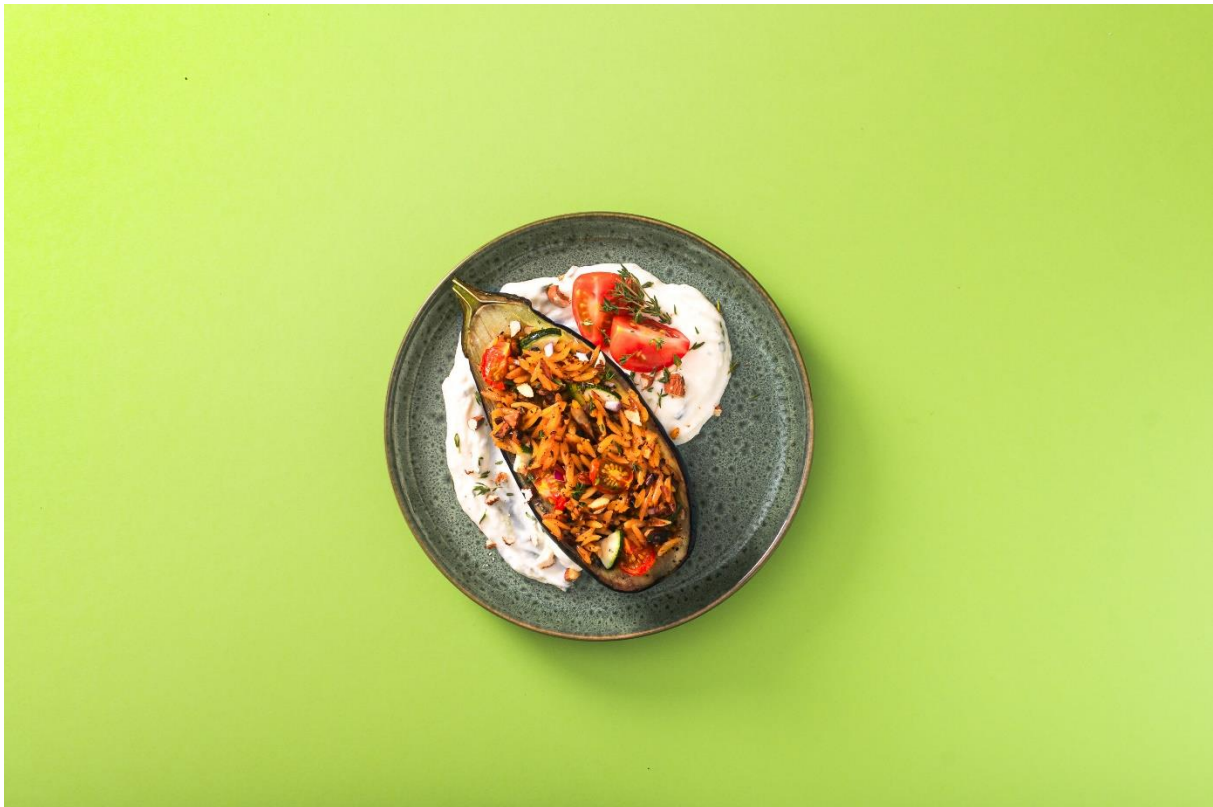


GEFÜLLTE AUBERGINE

MIT GRIECHISCHEN NUDELN, MANDELN UND ZAZIKI



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 100 g gehackte Mandeln
- 1 Zwiebel
- 2 Zucchini
- 150 g Tomaten
- 2 EL Kräuterbutter
- 200 g Krittharaki
- 600 ml Wasser
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Rosenpaprika
- 1 EL Tomatenmark
- 4 Auberginen
- 500 ml Gemüsebrühe
- 4 Zweige Thymian
- 200 g APOSTELS ZAZIKI

ZUBEREITUNG:

Die gehackten Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten. Zwiebel schälen, fein würfeln und dazugeben. Zucchini und Tomaten waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Anschließend für 4 Minuten dazugeben und danach beiseitestellen.

Die Kräuterbutter in einem Topf erhitzen, Kritharaki hinzufügen und glasig unter Rühren dünsten. Das Ganze mit dem Wasser aufgießen, Salz, Pfeffer, Rosenpaprika und Tomatenmark hinzugeben, zum Kochen bringen und für ca. 15 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Auberginen waschen und der Länge nach halbieren. Hälften mit einem Teelöffel aushöhlen, dabei einen Rand stehen lassen. Die Auberginenhälften salzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Auberginen mit Küchenpapier trocken tupfen.

Kritharaki mit der Mandeln-Tomaten-Mischung vermengen und in die Auberginenhälften füllen. Nun in eine Auflaufform legen, Brühe angießen und im vorgeheizten Backofen (Umluft: 180 °C) 25 Minuten backen. Auf Tellern anrichten und mit Thymianblättchen sowie Zaziki garnieren.

GUTEN APPETIT!

