



Gratinierte Auberginen



Für 2 Personen

ZUTATEN:

2 große Auberginen (je ca. 400 g)
40 g Rosinen
4 Merguez (scharfe
Lammbratwürstchen)
Salz
1 EL Tomatenmark
25 g Parmesan am Stück
1 EL Kartoffelpüreepulver
2 Eiweiß (M)

Außerdem

Gewürzmühle

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

ZUBEREITUNG:

Den Ofen auf 175° (Heißluft) vorheizen. Die Auberginen waschen, abtrocknen und längs halbieren. Die Hälften auf ein Blech legen. Mit einem Messer, Eisportionierer oder Kugelausstecher für die Füllung jeweils eine große, flache Mulde in die Schnittfläche schneiden. Die Abschnitte fein hacken und in eine Schüssel geben.

Für die Füllung die Rosinen fein hacken. Das Brät der Merguez aus den Därmen drücken. Beides in die Schüssel geben und mit den Auberginenabschnitten vermischen.

Die Schnittflächen der Auberginen salzen und mit dem Tomatenmark bestreichen. Die Merguezmischung in die Mulden füllen und auf die Schnittflächen häufen. Dann die Auberginen im heißen Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen.

Inzwischen den Parmesan in einer Gewürzmühle fein mahlen, dann mit dem Püreepulver mischen. In einer Rührschüssel mit den Schneebesen des Handrührers die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Eischnee schlagen. Dann die Parmesanmischung gründlich unterheben. Die Eischneemasse auf den Auberginen verteilen und das Ganze weitere ca. 10 Min. backen. Heiß servieren.

Ein Rezept aus dem Buch: Kreativer Ofengenuss von Sven Christ, erschienen im Gräfe und Unzer Verlag

