

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Überbackene Aubergine mit Feta



mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/kochtipps

(c) 123rf

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C vorheizen
2. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden
3. Peperoni und Zucchini in feine Würfel schneiden
4. Oregano fein schneiden
5. Auberginen längs halbieren und mit einem Esslöffel etwas aushöhlen, mit Salz bestreuen und beiseite legen
6. Die Auberginenreste in gleichmässige Stücke schneiden
7. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und den Knoblauch und die Zwiebeln darin andünsten
8. Peperoni, Zucchini und Auberginenresten dazugeben und mitdünsten
9. Mit der Pelati ablöschen und ca. 15 Minuten leicht kochen lassen, danach mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken
10. Die Aubergine etwas abtupfen und mit dem Ratatouille füllen

Zutaten

2	Auberginen
1	Zucchini
1	Peperoni
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
100 g	Pelati
300 g	Feta
3 g	Oregano
	Salz, Pfeffer

Life Channel

www.lifechannel.ch

- 11.** Die Auberginenhälften im Backofen ca. 25 Minuten backen
- 12.** Danach den Feta über die Auberginen bröseln und nochmals 10 Minuten backen