Gefüllte Aubergine – Melanzane Ripiene

Italienisches Rezept für Melanzane Ripiene

Leicht | 4 Portionen | 35 min.



Dieses Rezept stammt aus Brindisi, einer Hafenstadt an der Adria in der süditalienischen Region Apulien. Viele Italiener mögen Melanzane Ripiene als Antipasto oder Hauptgericht. Melanzane Ripiene heißt übersetzt „gefüllte Auberginen“ – und sie werden heiß, warm oder kalt serviert. Aus unterschiedlichen Regionen stammen unterschiedliche Rezepte, so gibt es weitere Varianten mit zum Beispiel Ziegenkäse oder Stockfisch, Ricotta, Gemüse oder Kartoffeln. In unserem Rezept kommt die geballte Kraft der verschiedensten Geschmacksnuancen auf den Teller: sauer-salzige Kapern, leicht bittere Oliven und fruchtige Tomatensauce treffen auf die feurige Schärfe der Chili. Jetzt nachkochen!

Zutaten

4 große Auberginen

400 g ORO di Parma stückige Tomaten

1 Knoblauchzehe

200 g schwarze Oliven

1 rote Chili

50 g Kapern

1 Msp. Oregano, gerebelt

50 g Semmelbrösel

60 ml Olivenöl

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Frisches Basilikum zum Garnieren

Schritt 1: Die Vorbereitung

Heize den Backofen auf 180 °C vor. Wasche die Auberginen gründlich und halbiere sie der Länge nach. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch auskratzen. Lege die ausgehöhlten Hälften beiseite und schneide das Fruchtfleisch in kleine Stücke und hacke den Knoblauch fein.

Schritt 2: Die Auberginen

Brate das klein geschnittene Fruchtfleisch und den Knoblauch in reichlich Olivenöl an, bis es weich ist. Füge anschließend stückige Tomaten, Kapern, Oregano und Chili hinzu. Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen. Jetzt kannst du Backpapier auf ein Backblech legen und die ausgehöhlten Auberginen darauf setzen. Befülle sie nun mit der Mischung und belege sie mit saftigen Oliven. Semmelbrösel darüber streuen und mit Olivenöl beträufeln. Backe die Auberginen bei 180 °C für circa 20 Minuten.

Schritt 3: Das Finale

Serviere deine gefüllten Auberginen nach Belieben heiß, warm oder kalt. Garniere das Gericht mit frischem Basilikum. Buon Appetito! Zu deinen gefüllten Auberginen kannst du Pasta, cremige Polenta oder frisch gebackenes Ciabatta reichen.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte