

# Gebackene Aubergine mit Tomate-Mozzarella-Füllung



© Emmi Schweiz AG

## Für 4 Personen

**Zubereitungszeit:** ca. 35 Minuten

**4 Auberginen**

**2 EL Olivenöl mit Knoblauch**

**1 Emmi Mozzarella Stange (300 g),  
in 2 cm grosse Würfel geschnitten**

**12 Kirschtomaten, halbiert**

**Salz, Pfeffer**

**Oregano und Pesto**



## Einfach gemacht:

1. Auberginen mit einer langen Nadel oder Fleischgabel einstechen, längs halbieren, mit Knoblauch-Öl bestreichen und salzen.
2. Im vorgeheizten Backofen (170 °C Umluft) die Auberginhälften auf dem Backblech mit Backpapier für ca. 15 Min. garen.
3. Auberginen mit einem Teelöffel flach aushöhlen. Kirschtomaten und Mozzarella-Würfel darin verteilen, in eine Auflaufform setzen, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Im vorgeheizten Backofen (190 °C Umluft mit Grill) für 8–10 Min. überbacken.
5. Vor dem Servieren Oregano und Pesto darüber verteilen.

**Tipp:** Anstatt Auberginen grosse Zucchini nehmen.