



Auberginen Pabucaki

Patlıcan Pabucaki



6 Auberginen
2 mittel grosse Zwiebel
4 mittel grosse Tomaten
1 Ei
1 Teeglas Olivenöl
1 Glas geriebener Weisskäse
1 Glas geriebener Schnittkäse
1 KL Salz
1 KL Thymian
1 KL gemahlene Kümmel
1 KL rote Paprikaschoten
2 KL Mehl

- # Die Auberginen an den Kopfseiten ein wenig stehen lassen und den Rest säubern, waschen und anschliessend vertikal der Länge nach zuschneiden.
- # Eine halbe Stunde in Salzwasser einlegen und anschliessend in einem Topf mit reichlich leicht gesalzenem Wasser kochen bis die Auberginen ihre Form nicht verlieren.
- # Die Zwiebel klein hacken in eine Pfanne geben und mit einem Teeglas Olivenöl glasig dünsten.
- # Die geschälten und klein gewürfelten Tomaten hinzugeben.
- # Sobald die Tomaten gekocht und ihre Form verloren haben geriebenen Käse hinzugeben kurz umrühren und vom Herd nehmen.
- # Während es noch heiss ein Ei einschlagen und verrühren bis es eine breiähnliche Konsistenz erreicht hat.
- # Die gekochten und abgetropften Auberginen zur Hälfte aushöhlen und mit einem Löffel Olivenöl begießen. In einen Backblech oder in ein längliches Tongefäß einlegen. Das innere der Auberginen die Tomatenmischung unterrühren und in die Auberginen füllen.
- # Auf die Auberginen Pabucaki Salz, Thymian, gemahlene Scharzkümmel, rote Paprikaschoten und als letztes mit Mehl bestreuen. Im zuvor auf 185 Grad vorgeheizten Backofen knusprig braten.

Tipp: Pabucaki ist ein griechisches Gericht, das vorwiegend in der Region Midilli zubereitet wird.