

Gefüllte Auberginen mit Zucchini und Peperoni



Zutaten

4 Auberginen, mittelgross
Olivenöl, zum Bestreichen (1)
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
500 g Zucchini, klein
500 g Peperoni, wenn möglich rot und gelb
gemischt
500 g Fleischtomaten
1 Zwiebel, mittelgross
2 Knoblauchzehen
0.5 Bund Thymian
0.5 dl Olivenöl, (2)
0.5 dl Weisswein
1 Bund Petersilie, glattblättrig
6 Esslöffel Paniermehl
Olivenöl, zum Beträufeln (3)

Zubereitung

Für 4 Personen

Ratatouille einmal anders: Die 4 traditionellen Gemüse Zucchini, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln stecken auch in der Füllung dieser provenzalischen Variante.

1 Die Auberginen waschen und mitsamt Stielansatz der Länge nach halbieren. Das Fruchtfleisch bis auf einen gut 1 cm breiten Rand herauslösen und in kleine Würfel schneiden. Beiseitestellen.

2 Die ausgehöhlten Auberginenhälften mit etwas Olivenöl (1) bestreichen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Nebeneinander in eine Gratinform setzen. Die Auberginen im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 20 Minuten vorbacken.

3 Inzwischen die Zucchini waschen, den Stielansatz entfernen und die Früchte in Rädchen schneiden. Die Peperoni vierteln, entkernen und quer in feine Streifen schneiden. Die Tomaten waagrecht halbieren, entkernen und würfeln. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.

4 In einer weiten Pfanne das Olivenöl (2) erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Zucchini, Peperoni, Tomaten sowie ausgehöhltes Auberginenfleisch beifügen und mitdünsten. Dann den Thymian sowie den Weisswein darüber verteilen, alles mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 4–5 Minuten kochen lassen.

5 Inzwischen die Petersilie hacken. Mit dem Paniermehl mischen.

6 Das Gemüse bergartig in die vorgebackenen Auberginenhälften füllen. Mit dem Paniermehl bestreuen und alles grosszügig mit Olivenöl (3) beträufeln. Die Auberginen wieder in den 180 Grad heissen Ofen geben und weitere 25–30 Minuten backen.

Als Beilage passen – wie in der Provence üblich – frisches Baguette oder in der Schale gebratene kleine Kartoffeln.