



# Mit Feta überbackene Fächeraubergine

 Dauer  
40 min.

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Auberginen	4 St.
Salz	
Knoblauchzehen	2 St.
Schalotten	2 St.
Minze, frisch	10 g
Strauchtomaten	4 St.
Olivenöl	3 EL
Pfeffer, schwarz	
Feta	300 g

## Zubereitung

Ofen auf 180° C (Umluft) vorheizen. Auberginen waschen und vom Ende her jeweils 7–8 × im Abstand längs einschneiden, sodass die Auberginen am Strunk noch ca. 1 cm zusammenhängen. Auberginen fächerförmig aufklappen, innen mit Wasser befeuchten und kräftig salzen. Danach in eine Auflaufform legen und ca. 20–25 Min. im Ofen backen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Derweil Knoblauch schälen und fein hacken. Schalotte halbieren, schälen und fein hacken. Minze waschen, Blätter vom Stiel zupfen und fein hacken. Tomaten waschen, vierteln, entstrunken und ca. 2 cm klein würfeln.

Knoblauch, Schalotte, Tomaten, die Hälfte der Minze und 1 EL Olivenöl in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auberginen aus dem Ofen nehmen und den Tomatenmix darüber verteilen. Feta fein bröseln und ebenfalls über den Auberginen verteilen. Zum Schluss 2 EL Olivenöl darüberträufeln und ca. 10–12 Min. im Ofen weiterbacken.

Mit Feta überbackene Fächerauberginen aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und mit restlicher Minze bestreut servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	364 kcal		
Kohlenhydrate	27 g	Ballaststoff	10 g
Eiweiß	15 g	Fette	24 g