

## Mit Feta überbackene Fächeraubergine

Zeit gesamt 40min



Zubereitungszeit 30min





## 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 gemahlen	
Feta	300 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Auflaufform

- 1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Auberginen waschen und vom Ende her jeweils ca. 7–8 Mal 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.
- 2. Derweil Knoblauch schälen und fein hacken. Schalotten halbieren, schälen und fein hacken. Minze waschen, Blätter vom Stiel zupfen und fein hacken. Tomaten waschen, vierteln, entstrunken und in ca. 2 cm große Stücke würfeln.
- 3. Knoblauch, Schalotte, Tomaten, die Hälfte der Minze und 1 EL Olivenöl in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4. Auberginen aus dem Ofen nehmen und den Tomatenmix darüber verteilen. Feta fein zerbröseln und ebenfalls über den Auberginen verteilen. Zum Schluss 2 EL Olivenöl darüberträufeln und ca. 10–12 Min. im Ofen weiterbacken.
- 5. Mit Feta überbackene Fächerauberginen aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und mit restlicher Minze bestreut servieren.

**Guten Appetit!** 

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	367 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	13 g
Fette	22 g