



Gefüllte Aubergine mit Amalfi-Zitronen-Kartoffelpüree & Feta

Zutaten

- 5-6 Kartoffeln vorwiegend festkochend
- etwas abgeriebene Schale einer Amalfi Zitrone
- 1 Fetakäse
- 1 Aubergine
- Cocktailtomaten gelb, rot
- 1 rote Paprika
- Milch
- Butter
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zweige Zitronenthymian
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze aufheizen.

Die Kartoffeln schälen und im Salzwasser zum Kochen bringen.

Die Aubergine längs, die erste große Scheibe dick abschneiden. Dann ca. 4-6 sehr dünnen Scheiben runter schneiden. Die dickeren Scheiben vom Anfang und Ende klein würfeln und mit etwas Zitronensaft verrühren.

Die dünnen Auberginenscheiben in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten anbraten und herausnehmen. Den Fetakäse in eine Schüssel geben und etwas aufbröckeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Auberginenscheiben verteilen. Die Aubergine zum Schluss aufrollen. Die fertigen Auberginenröllchen auf ein Backblech geben und im Ofen backen lassen.



In der Zwischenzeit das restliche Gemüse in Würfel schneiden und zusammen mit den Auberginenwürfel in eine Pfanne mit heißem Olivenöl geben und leicht anbraten, die Knoblauchzehe schälen und zusammen mit Rosmarin und Thymian dazu geben und alles gut durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Parallel dazu die Milch mit der Butter erwärmen. Die Kartoffeln abschütten und etwas zerstampfen, die Milch mit der Butter hineingeben und nun die Kartoffelmasse mit einem Kochlöffel cremig rühren. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und eine Messerspitze geriebene Schale der Amalfi Zitrone unterrühren.

Auf einen Teller das Amalfi-Kartoffel-Püree geben und die gebackenen Auberginenröllchen auflegen. Daneben das Gemüse aus der Pfanne geben und mit etwas Fetakäse bestreuen.