Rezept

# Aubergine mit Feta und Tomatensauce

Ein Rezept von Aubergine mit Feta und Tomatensauce, am 12.06.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1** | große Aubergine (ca. 500 g) |
| **1 Bund** | glatte Petersilie |
| | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer |
| **125 g** | Feta |
| **1 EL** | Pinienkerne |
| | Salz |
| **3 EL** | Olivenöl |
| | 1/2 Portion Tomatensauce (siehe Rezept-Tipp) |
| **3** | Eier |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Aubergine waschen, ohne den Stielansatz in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und salzen. Ca. 20 Min. ziehen lassen. Inzwischen die Petersilie abspülen, trockenschütteln und Blättchen abzupfen. Einige Blättchen beiseite legen und den Rest hacken.

2. Auberginenscheiben mit Küchenpapier trockentupfen. Im heißen Olivenöl von jeder Seite 1-2 Min. braten, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier entfetten.

3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Eine feuerfeste Form mit den Auberginenscheiben auslegen. Mit Pfeffer würzen und mit der gehackten Petersilie bestreuen. Darauf die Tomatensauce streichen.

4. Den Feta zerkrümeln und mit den Eiern verquirlen. Die Mischung über die Tomatensauce gießen. Im Backofen (Mitte) ca. 20-25 Min. backen, bis die Eiermasse gestockt ist. Inzwischen die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Das fertige Gericht mit den restlichen Petersilienblättchen und Pinienkernen bestreuen und sofort servieren.