

Rezept

Auberginen mit Käsefüllung

Ein Rezept von Auberginen mit Käsefüllung, am 09.06.2026

Zutaten

1 große Aubergine (etwa 500 g)	Salz
½ rote Paprikaschote	½ Bund Petersilie
2 Knoblauchzehen	4 EL Olivenöl
2 TL Zitronensaft	Chilipulver
250 g mittelalter Pecorino	Zahnstocher

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Die Aubergine waschen und die Enden abschneiden. Die Aubergine längs in ½ cm dicke Scheiben schneiden, diese salzen und etwa 10 Min. ziehen lassen.

2. Inzwischen die Paprikahälfte waschen, putzen und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken. Die Knoblauchzehen schälen und durch die Presse drücken. Paprika, Petersilie und Knoblauch mit 2 EL Öl, Zitronensaft und Chilipulver verrühren. Den Käse von der Rinde befreien, in Scheiben schneiden und auf die Hälfte der Größe der Auberginenscheiben zuschneiden.

3. Die Auberginenscheiben abtrocknen und auf einer Hälfte mit dem Käse belegen, etwas Paprikamischung darüber streuen. Die Auberginenscheiben zusammenklappen, mit Zahnstochern verschließen. Außen mit dem restlichen Öl einpinseln.

4. Den heißen Stein anheizen. Die Auberginen darauf auf jeder Seite etwa 5 Min. braten, bis sie schön gebräunt sind.