

Herzhaft gefüllte Auberginen (für 4 Portionen)

Zutaten:

4 Auberginen
Salz
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
½ grüne Paprika
ein paar gemischte Pilze
3 Tomaten
Pfeffer
Paprikapulver
1 Pr. Kreuzkümmel
1 Pr. Cayennepfeffer

So geht's:

Die Auberginen waschen und der Länge nach das obere Drittel abschneiden. Die Auberginen aushöhlen und die Innenseiten mit etwas Salz einreiben. Etwas ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Knoblauch fein würfeln. Die Paprikaschote, die Pilze, die Tomaten und das Fruchtfleisch sowie die abgeschnittenen Teile der Auberginen klein schneiden und herzhaft würzen. Mit dem kleingeschnittenen Gemüse die Auberginen gut füllen, anschließend in Alufolie einwickeln und auf den Grill legen. Regelmäßig umdrehen, bis die Aubergine gar ist.

Guten Appetit!