

Melanzane ripiene

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebeln
Salz
Basilikum
Olivenöl
Pfeffer
500 g Tomaten
2 - 3 in Salz eingelegte Anchovis
500 g Auberginen
50 g Caciocavallokäse
1 Esslöffel in Salz eingelegte Kapern

Zubereitung:

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Knoblauchzehen schälen und halbieren. Die Tomate waschen und in kleine Würfel schneiden. Den Basilikum waschen, trocknen und in kleine Streifen schneiden, mit der Tomate mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Brotscheiben im Ofen goldbraun rösten.

Die heissen Brotscheiben mit dem Knoblauch einreiben und mit Olivenöl beträufeln. Mit der Tomatenmasse belegen und sofort servieren. Die Tomaten häuten, entkernen und danach fein hacken. Die in hauchdünne Ringe geschnittene Zwiebel im Öl glasig dünsten, die Tomaten hinzufügen und wie bei einer normalen Sauce fortfahren. Die Auberginen waschen und ihr Fruchtfleisch schnitzweise einkerben, dabei die Basis ganz lassen. Mit Salz bestreuen, umgedreht auf ein Gitter legen und ein oder zwei Stunden entwässern lassen, bis ihre bitter schmeckende Flüssigkeit ausgetreten ist. Danach die Auberginen erneut waschen und abtrocknen. Die Anchovis entsalzen, entgräten, in Stückchen schneiden und in der Tomatensauce auflösen. Die gewaschenen und gehackten Kapern, einige Basilikumblätter und je eine Prise Salz und Pfeffer hinzufügen. Die Sauce einkochen lassen, danach vom Herd nehmen und den Käse in ganz kleinen Stückchen dazugeben. Umrühren und die Masse zwischen den einzelnen Schnitzen der bereits in der Ofenform angeordneten Auberginen verteilen. Reichlich Olivenöl darüberträufeln und in den auf 160° vorgeheizten Backofen stellen. Nach halber Kochzeit die Auberginen umdrehen. Dieses Gericht kann sowohl warm als auch kalt serviert werden.