

GEBACKENE CHAMPIGNONS, GEFÜLLT MIT AUBERGINE

Zubereitung: ca. 35–40 Minuten | Backzeit: ca. 15 Minuten | Für 4 Personen | Einfach |
130 kcal pro Person

GRIMBERGEN BLANCHE:

Die würzigen Champignons erhalten durch das Grimbergen Blanche und sein fruchtiges Zitronenaroma eine köstlich erfrischende Leichtigkeit.

ZUTATEN:

1 Aubergine	2 EL Olivenöl
12 Champignons, weiss	2 Zweige Rosmarin
2 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
1 Limone	¼ Bund Oregano
40 g Feta	Salz
½ EL Tahinpaste	Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

1. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Aubergine längs halbieren und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit einem Messer im Kreuz einschneiden und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, dem Oregano sowie dem Rosmarin versehen. Im Ofen etwa 30 Minuten weichbacken. In der Zwischenzeit den Knoblauch sowie den Thymian fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Aubergine mit einem Löffel auskratzen, grob hacken und zum Knoblauch geben. Mit der Tahinpaste, dem Saft der Limone, dem Salz und etwas Pfeffer abschmecken.
2. Die Champignons vom Stiel befreien und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Mit einem Löffel etwas aushöhlen und die Auberginenmasse in den Champignons verteilen. Den Feta von Hand fein verreiben und über die gefüllten Champignons bröseln. Im Ofen etwa 15 Minuten goldbraun backen und mit Kräutern garniert servieren.
3. Dazu allen Gästen ein Grimbergen Blanche anbieten und den pikanten Apéro in vollen Zügen genießen.

TIPP:

Die Tahinpaste bewirkt, dass der Eigengeschmack der Aubergine verstärkt wird. Nur so kann ihr Geschmack in diesem Gericht voll zur Geltung kommen.

