

# Gefüllte Auberginen

---

- 2 große Auberginen
- 2 Tomaten
- 1 Zweig Minze
- 1 Handvoll Walnüsse
- 150 g Ziegenkäse
- 1 EL Harissapaste
- $1\frac{1}{2}$  EL Honig
- 7 getrocknete Tomaten in Öl
- $\frac{1}{2}$  TL Kreuzkümmel
- 2 Zehen Knoblauch
- Olivenöl
- Salz

[Zutaten für 2 Portionen]

# Zubereitung

---

Die Auberginen der Länge nach halbieren und etwas Aushöhlen sodass eine 1-2 cm dicke Schale übrigbleibt.

Das Innere mit einer Mischung aus der Hälfte des Knoblauchs (geschält und gepresst), Olivenöl und etwas Salz einpinseln.

Die Minze feinhacken, den Ziegenkäse reiben. Die getrockneten Tomaten in sehr kleine Stücke schneiden, die frischen To-

maten in nicht ganz so kleine Stücke schneiden.

Die Nüsse ganz grob zerstossen. Alles mit der Harissa, Honig, 1 EL Tomatenöl, Kümmel und dem verbleibenden Knoblauch vermengen.

Die Auberginen erst mit der Schnittfläche nach unten für 10 Minuten grillen. Dann die Füllung auf den Auberginen verteilen und mit der Haut nach unten fertiggrillen.