

... > Menüart > Hauptspeise > Gemüse

Gebackene Auberginen



 **Druck**  **Teilen**  **Speichern**

Melanzane al forno

 **4.39** (429 Bewertungen)

 **180** Kommentare

 25 Min.  normal  13.07.2005  309 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

4 Aubergine(n) á 250 g

500 g Tomate(n)

2 Kugel/n Mozzarella á 150 g

2 Zehe/n Knoblauch

1 Bund Petersilie

Fett für die Form

Salz und Pfeffer, frisch gemahlen

2 EL Olivenöl

einige Basilikumblätter

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
309	14,74 g	23,23 g	10,23 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 25 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 50 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 15 Minuten

Die gewaschenen Auberginen als Fächer aufschneiden, sodass sie an den Stielenden noch zusammen hängen. Mit Salz bestreuen und 30 Minuten stehen lassen. Die Tomaten überbrühen und die Haut abziehen. Blütenansätze rausschneiden. Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Abgezogenen Knoblauch fein würfeln und mit gehackter Petersilie mischen.

Die Auberginen gut abspülen und trocken tupfen. In eine gefettete feuerfeste Form legen. Tomaten, Mozzarella und Petersilienmischung in die Einschnitte stecken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Öl beträufeln. Im heißen Backofen bei 200 Grad Ober/Unterhitze etwa 30-40 Minuten backen.

Mit Basilikumblättchen bestreut servieren.

Rezept von



Hobbykoch62

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

14.05.2021 21:02

1babymaus

Super Rezept! Ich habe noch leicht abgewandelt, weil wir Soße dazu mögen: 1 Dose gehackte Tomaten, Sahne, Salz, Pfeffer, Oregano, Knoblauch, Petersilie als Unterlage für die Auberginen.

[Antworten](#)

03.04.2021 11:51

Adefie67

Geben Sie Ihren Kommentar ein. Mit Mauszeiger oder Enter. Geben Sie alle Zeichen ein. (max. 1000 Zeichen)

Schon oft nachgekocht. MIT Mozzarella oder Feta. Ich saize allerdings nicht vor.
Und häute auch die Tomaten nicht. Immer wieder lecker. Dafür 5 Sterne.

Antworten

16.03.2021 20:32

Al1972

Wir waren begeistert. Sehr lecker. Habe zu dem Olivenöl noch einen Esslöffel
Chilliöl genommen. Und ein bisschen stärker gewürzt. Wird es auf jeden Fall
wieder geben. Danke für das Rezept.

Antworten

22.02.2021 19:09

Gina-59

Wir lieben sie, diese feinen Aubergine. Wir hatten sie zu Grillschnitzel. Die
Backtemperatur habe ich auch reduziert. 200 Grad Umluft für 35 Min. Perfekt!

Antworten

23.02.2021 17:07

Chefkoch_Wanda

Hallo

Danke für den Hinweis, ist geändert. Die Temperatur und Garzeit wurde
angepasst

Grüßle Wanda/Team Chefkoch.de

Antworten

21.06.2010 15:24

Tjalda

Volle Punktzahl von mir.
Merci!

Ich musste ein bisschen improvisieren. Daher statt Mozza den noch vorhandenen griechischen Schafskäse genommen. Und selbst gemachten Bärlauchpesto anstelle von Knoblauch und Petersilie verwendet.

Alles auf einer Tomatensalsa im Backofen zubereitet.
Einfach lecker. Foto ist hochgeladen.

Danke an Hobbykoch

LG, Tjalda

Antworten

20.09.2007 14:14

bridget11

Hallo Hobbykoch,

ich habe die Auberginen ausprobiert und sie haben mir sehr gut geschmeckt.
Vielen Dank für das tolle Rezept, fünf Punkte ist es mir wert.

LG Bridget

Antworten

25.07.2007 15:43

claudianh

Wo ist denn das 'forno' im rezept??? C.

Antworten

26.07.2007 15:35

susa_

"al forno" bedeutet "aus dem Ofen"

Antworten

21.03.2018 20:55

Brujito66

auf dem Ofen genau gesgt

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[eistorte rezepte](#), [fleischsuppe rezepte](#), [involtini rezepte](#), [johannesbeerlikör rezepte](#),
[kalbskarree rezepte](#), [krabbencocktail rezepte](#), [mixer rezepte](#), [pifferlingsoße rezepte](#),
[spaghettisalat rezepte](#), [thunfischsalat rezepte](#)

© 1998-2021 Chefkoch GmbH