



AUBERGINE MIT FAIRKOCHT_ROTE LSENSUGO UND SCHAFKÄSE ÜBERBACKEN

Zutaten

1 Glas FAIRKOCHT_Rotes Linsensugo mit Kichererbsen
2 Auberginen
150g Schafkäse
3 EL Olivenöl
Frischer Basilikum

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Portionen: 4 Portionen

Zubereitung

Die Aubergine längs halbieren. Die Schnittflächen im Abstand von 2cm schräg, ca. 1 ½ cm tief einschneiden, so dass ein Rautenmuster entsteht. Die Auberginenhälften mit der Schale nach unten auf das Blech legen und die Schnittflächen mit 2 TL Olivenöl einpinseln, salzen und pfeffern.

Dann das FAIRKOCHT_Rote Linsensugo auf den Auberginen verteilen. Den Schafkäse in 1cm Würfel schneiden und über dem FAIRKOCHT_Rote Linsensugo verteilen. Dann für ca. 30 Minuten auf 180 Grad bei Heißluft ins Backrohr geben.

Mit frischem Basilikum und Olivenöl verfeinern.

Passend dazu: gebratene Kartoffeln, Ofenkartoffel und Naturreis