



Eier auf Auberginen - Avgá mátia melitzánes

Zutaten

- 4 mittelgroße Auberginen
- 6 EL Olivenöl
- 2 kleine Frühlingszwiebel
- 400 g Tomaten
- 1 Bund Petersilie
- 8 Eier
- ½ TL Thymian
- ½ TL Zucker
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

- Auberginen waschen, Stielansätze abschneiden und halbieren.
- Fruchtfleisch quadratisch einritzen.
- In einer beschichteten Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, die Auberginenhälften mit der Schnittfläche nach unten hineinlegen und 10 min bei mittlerer Hitze braten. (Inzwischen 2 mal wenden.)
- Backofen auf 200°C vorheizen
- Ein große feuerfeste (Auflauf-)form mit Olivenöl einpinseln.
- Zwiebeln in Ringe schneiden.
- Tomaten halbieren
- Kräuter hacken
- Auberginen mit der Schnittfläche nach oben in die Form geben und einen Teil des Fruchtfleischs mit einem Löffel herausholen.
- 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel, Tomaten, Auberginenstücke etwa 5 min. bei mittlerer Hitze braten
- Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- Thymian und die Hälfte der Petersilie dazugeben.
- Die Füllung auf die Auberginen in der Form geben und in der Mitte ein kleines Loch (Platz für das Ei) machen.
- Eier auf die Auberginen geben
- In der Mitte des Ofens ca. 10 – 15 min. backen



Anschließend mit der restlichen Petersilie bestreuen.

