

Aubergine mit Spiegelei

(2 Personen)

1 grosse oder 2 kleine Auberginen
3 EL Olivenöl
2 Schalotten oder 1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
2 grosse Tomaten, in Stücke geschnitten
1 EL Oregano
3 EL Peterli, fein gehackt
Pfeffer, Salz
2-4 Eier

Die Auberginen längs halbieren und die Schnittflächen mit einem scharfen Messer übers Kreuz einschneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Auberginen mit der Schnittfläche in die Pfanne legen und bei mässiger Hitze ca. 10 min anbraten.

Nachdem die Auberginen etwas abgekühlt sind, wird das Fruchtfleisch mit einem Löffel ausgehöhlt und fein gehackt.

Eine feuerfeste Form einfetten, den Ofen auf 200° C vorheizen.

Für die Füllung nochmals Öl in der Pfanne erhitzen und darin Schalotten/Zwiebeln, Knobli, Tomaten und das fein gehackte Auberginen-Fruchtfleisch goldgelb anbraten, mit Pfeffer+Salz sowie einem Teil Oregano und Peterli abschmecken.

Die Auberginenhälften füllen, in der Mitte für das Ei eine Vertiefung eindrücken und in die feuerfeste Form setzen. Das Ei aufschlagen und in die Vertiefung gleiten lassen. Die Auberginen im Ofen ca. 15 min garen, das Eigelb ist dann gerade noch etwas weich. Vor dem Servieren mit fein gehacktem Peterli bestreuen.