Gefüllte Aubergine mit DŽIUGAS®



Zutaten

2 Handvoll	geriebener DŽIUGAS
50 g	Chorizo
1	Tomate
50 g	Spinat
1	Paprika
3 EL	Olivenöl
nach Belieben	Salz, Pfeffer
1	Aubergine

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Auberginen ein wenig ausschaben und die ausgeschälten Pulpe fein hacken. Auberginenschiffchen mit Olivenöl bestreichen, mit Salz und Pfeffer bestreuen, auf einem Backblech auslegen und 8-10 Minuten backen.

Währenddessen die Pfanne erhitzen, etwas Öl hineingeben und die Chorizostückchen ca. 2-3 Minuten braten. Paprika, Auberginenpulpe und Tomate hinzufügen und noch einige Minuten braten. Am Ende den Spinat hinzugeben.

Pfanne vom Herd nehmen und die Hälfte des Käses hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vermischen und dann mit einem Löffel in die gebratenen Auberginenhälften geben. Mit dem restlichen

Käse bestreuen und ca. 6-10 Minuten im Ofen backen.