



# Gefüllte Aubergine – Melanzane Ripiene

Italienisches Rezept für Melanzane Ripiene

 Leicht  4 Portionen  35 min.



Dieses Rezept stammt aus Brindisi, einer Hafenstadt an der Adria in der süditalienischen Region Apulien. Viele Italiener mögen Melanzane Ripiene als Antipasto oder Hauptgericht. Melanzane Ripiene heißt übersetzt „gefüllte Auberginen“ – und sie werden heiß, warm oder kalt serviert. Aus unterschiedlichen Regionen stammen unterschiedliche Rezepte, so gibt es weitere Varianten mit zum Beispiel Ziegenkäse oder Stockfisch, Ricotta, Gemüse oder Kartoffeln. In unserem Rezept kommt die geballte Kraft der verschiedensten Geschmacksnuancen auf den Teller: sauer-salzige Kapern, leicht bittere Oliven und fruchtige Tomatensauce treffen auf die feurige Schärfe der Chili. Jetzt nachkochen!

## Zutaten

4 große Auberginen  
400 g ORO di Parma  
stückige Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
200 g schwarze Oliven  
1 rote Chili  
50 g Kapern  
1 Msp. Oregano, gerebelt  
50 g Semmelbrösel  
60 ml Olivenöl  
Salz und frisch  
gemahlener schwarzer  
Pfeffer  
Frisches Basilikum zum  
Garnieren

## Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Auberginen, Knoblauch

---

Heize den Backofen auf 180 °C vor. Wasche die Auberginen gründlich und halbiere sie der Länge nach. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch auskratzen. Lege die ausgehöhlten Hälften beiseite und schneide das Fruchtfleisch in kleine Stücke und hacke den Knoblauch fein.

## Schritt 2: Die Auberginen

Zutaten: Auberginen, stückige Tomaten, Knoblauch, Kapern, Oregano, Chili, Salz, Pfeffer

---

Brate das klein geschnittene Fruchtfleisch und den Knoblauch in reichlich Olivenöl an, bis es weich ist. Füge anschließend stückige Tomaten, Kapern, Oregano und Chili hinzu. Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen. Jetzt kannst du Backpapier auf ein Backblech legen und die ausgehöhlten Auberginen darauf setzen. Befülle sie nun mit der Mischung und belege sie mit saftigen Oliven. Semmelbrösel darüber streuen und mit Olivenöl beträufeln. Backe die Auberginen bei 180 °C für circa 20 Minuten.

## Schritt 3: Das Finale

---

Serviere deine gefüllten Auberginen nach Belieben heiß, warm oder kalt. Garniere das Gericht mit frischem Basilikum. Buon Appetito! Zu deinen gefüllten Auberginen kannst du Pasta, cremige Polenta oder frisch gebackenes Ciabatta reichen.

**Verwendete Produkte:**



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:  
[www.rodiparma.de/italienische-rezepte](http://www.rodiparma.de/italienische-rezepte)