

Die Törtchen gefüllt mit fein gewürfelten Paprika, Ziegenkäse und Tomatensauce schmecken kalt, lau und heiß als Vorspeise, passen aber auch als Beilage zu gegrilltem Fisch und Fleisch.

Zutaten:

1-2 Auberginen
2 rote Paprika
200 g Würnsreuther Ziegenfrischkäse
125 g Tomatensauce
2 - 3 Zehen Knoblauch
frisches Basilikum
Oregano
etwas frischen Chili (nach Geschmack)
150 g geriebener Parmesan
Butter
Salz
Pfeffer
Olivenöl
Pesto.

Zubereitung:

Auberginen schälen, in dünne Scheiben schneiden (ca. 0,5 cm).
In einer Pfanne in Olivenöl anbraten, danach salzen.

Die fein gewürfelten Paprika mit zerdrücktem Knoblauch, etwas Chili, Salz und Oregano in wenig Olivenöl ca. 2 Minuten scharf anbraten.

4 feuerfeste Formen mit Butter ausfetten und mit den Auberginenscheiben auslegen (Boden und rundum). Formen ca. 1/4 hoch mit Paprikawürfeln und frischem, gehacktem Basilikum füllen. Eine dicke Scheibe Ziegenfrischkäse (ca. 50 g) einlegen, mit einer Schicht Tomatensauce bedecken, darauf eine Auberginenscheibe und eine dünne Schicht Tomatensauce geben. Mit geriebenem Parmesan bestreuen, 1 bis 2 Butterstücke auflegen.

Im Rohr bei 180 Grad 15 Minuten garen. Mit ein wenig Pesto, Blattsalat und Paprika servieren.