

## Typisches Sommerrezept: gefüllte Paprika und Auberginen



Für 4 Personen:

2 Aubergine,

2 Paprikaschoten

4 schöne Tomaten

eine schöne Handvoll weißer Reis

250 g Ricotta

1 Ei

Basilikum, Thymian, Salz, Pfeffer, Olivenöl

Fetten Sie eine Backform oder ein Backblech mit Olivenöl ein.

Schneiden Sie die Tomaten in kleine Stücke, legen Sie sie in die Form und würzen Sie sie mit Salz, Pfeffer und Olivenöl.

Rohen Reis hinzufügen und grob mischen.

Das Gemüse halbieren, die Auberginen auf der Fleisch- und Hautseite aufschneiden, die Kerne der Paprika entfernen und hinzufügen.

Bereiten Sie die Füllung mit Ricotta-Käse, Ei, Basilikum, Thymian, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu.

Die Füllung auf die Auberginen pressen und die Paprika füllen.

Bei 160° etwa eine Stunde lang garen, am Anfang mit einem Blatt Backpapier abdecken.

Fügen Sie während des Kochens etwas Wasser hinzu, wenn die Tomaten nicht saftig genug sind.

Der Reis wird im Saft der Tomaten garen und das Gemüse wird zäh.

Dieses Rezept ist die schnellste Variante. Wenn Sie etwas mehr Zeit haben, können Sie die Auberginen ausgraben, das Fruchtfleisch mischen und der Füllung beifügen.

Sie können den Ricotta durch frischen Ziegenkäse ersetzen.