

Gratinerad Aubergine

sön, 21/08/2011 - 16:04 □ Gunilla Ödin

- [Veckans recept](#) [1]

Veckans mattips, v.1133

Nu får det vara slut på semestern från att lägga ut recept (även om jag snart har semester på riktigt). Idag bjuder jag på en vegetarisk rätt som passar alldeles utmärkt som förrätt.

Gratinerad Aubergine

2 port (2,5 pp/port)

1 liten aubergine

3 tomater

1 msk finhackad gul lök

1 ½ dl (90gr) kokt ris, gärna råris

1 krm italiensk salladskrydda

¾ dl grönsaksbuljong, tärning

1 msk tomatpure'

6 msk riven ost, (30 gr) 17%

1 nypa torkad basilika eller annan örtekrydda

Klyv och gröp ur auberginen så att en cm-bred kant återstår. Skiva en tomat, hacka resten. Mosa det urgröpta från auberginen och blanda med tomathack, lök ris och salladskrydda. Fyll halvorna med blandningen och ställ dem i liten ugnform. Blanda buljong och tomatpure, häll över och runt om auberginerna. Lägg på tomatskivor. Täck med riven ost och smula över basilika. Gratinera c:a 25-30 min i 200 grader.

Serveras med fördel som en god och nyttig förrätt.

Ät och NJUT!

Källa till webbadress: <http://xn--din-rna.se/blogg/gratinerad-aubergine>

Länkar:

[1] <http://xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept>