



## Überbackene Auberginen mit Rubius und Orzo

### Zutaten für 4 Personen

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 große rote Chilischote
- 6 EL Olivenöl
- 100 g Orzo (griechische Nudel in Reisform)
- 200 ml Gemüsebrühe
- 2 Auberginen
- 1 St.Mang Rubius würzig
- Salz und Pfeffer
- 20 g Parmesan
- 1 Bund Schnittlauch



### Zubereitung

1. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Chili putzen, längs einschneiden, entkernen und in feine Ringe schneiden.
2. Chili, Schalotte und Knoblauch in 1 EL Öl andünsten.
3. Nudel dazu geben und mit Gemüsebrühe zugießen und einkochen lassen.
4. Inzwischen den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze (Umluft: 180 Grad) vorheizen.
5. Auberginen abbrausen, trocken reiben mit einem Teelöffel aushöhlen. Das Fruchtfleisch fein hacken und unter die Nudeln rühren, weitere 5 Minuten erhitzen.
6. Die ausgehöhlten Auberginen innen kräftig mit Salz und Pfeffer Würzen und in einen Bräter setzen, innen und außen mit restlichem Öl beträufeln, im Ofen auf mittlerer Schiene ca.10 Minuten vorgaren.
7. Parmesan reiben, Rubius klein schneiden und alles unter die Nudel mischen.
8. Nudeln in die Auberginen füllen und im Backofen etwa 15 Minuten backen. Herausnehmen und mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Weitere Rezepte unter [st-mang.com](http://st-mang.com)