Gefüllte Auberginen-Gratin mit Brin d’Affinois

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **20 min.**
Backzeit : **45 min.**

Zutaten

- 2 Käse Brin d’Affinois
- 2 schöne Auberginen
- 450 g Brät
- ½ Bund Basilikum
- Feines Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungschritte

1. Heizen Sie den Grill auf 200°C vor.
2. Waschen Sie die Auberginen gründlich und schneiden Sie sie der Länge nach auf.
3. Ritzen Sie die Auberginen längs mit der Messerspitze ein.

4. Würzen Sie mit feinem Salz und frisch gemahlenem Pfeffer und bestreichen Sie sie mit einem Schuss Olivenöl.
5. Legen Sie sie in eine hitzebeständige Form. Stellen Sie sie auf den Planchagrill, schließen Sie die Grillhaube und lassen Sie sie 35 Minuten garen.
6. Kurz bevor die Auberginen serviert werden, legen Sie auf jede Aubergine einen halbierten Brin d'Affinois Käse.
7. Stellen Sie sie erneut unter die Grillhaube für 8 bis 10 Minuten und servieren Sie das ganze heiß und fließend, garniert mit einigen Basilikumblättern und begleitet von beispielsweise Wildreis.