**Überbackene Aubergine mit Falaffel**



**ZUTATEN für 4 Stck:**

2 große Auberginen
200g Falaffel
1 Bd Schnittlauch
1 Bd Radieschen
250g Reibekäse
Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

Die Aubergine einritzen und mit Salz 20min einwirken lassen. Danach für 20min bei 160°C in den Ofen, bis sie schön weich ist und man das Innere herauskratzen kann.
In der Zeit die Falaffel halbieren, die Radischen sechsteln und die Schnittlauch in kleine Streifen schneiden.
Danach das Auberginenmark mit der Falaffel, den Radieschen und dem Schnittlauch mischen.
Danach alles zusammen mit Käse nochmals für 10 min bei 18°C in den Ofen. Jetzt sofort genießen.