

## Ψητές μελιτζάνες γεμιστές με φέτα, αμύγδαλα, ελιές και φρέσκα μυρωδικά

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 1 ώρα & 20 λεπτά (για ψήσιμο μελιτζάνας στο φούρνο) **Χρόνος αναμονής:** 30 λεπτά **Σκεύος:** -

### Υλικά για τις μελιτζάνες

- 2 μεγάλες μελιτζάνες
- 150 γρ. αμύγδαλα με τη φλούδα, ωμά ή ψημένα
- 20 ελιές της προτίμησης μας, χοντροκομμένες
- 2 κ.σ. κάπαρη, ψιλοκομμένη
- ξύσμα και χυμό από 1 λεμόνι
- 6 κ.σ. ελαιόλαδο
- 200 γρ. [Φέτα ΔΩΔΩΝΗ με 40% λιγότερο αλάτι](#)
- ½ ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- 10 φύλλα δυόσμου, ψιλοκομμένα
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για το σερβίρισμα

- ½ iceberg
- χυμό από ½ λεμόνι
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1-2 λεμόνια, κομμένα
- 2 κ.σ. μαϊντανό, ψιλοκομμένο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε με τις μελιτζάνες. Τρυπάμε τις μελιτζάνες καλά γύρω-γύρω και τις τοποθετούμε στη σχάρα του φούρνου το οποίο ακουμπάμε πάνω στο ταψί του φούρνου. Ψήνουμε για 50-60 λεπτά στους 180°C στις αντιστάσεις ή μέχρι να μαλακώσουν και ψηθούν τελείως.

2) Εντωμεταξύ ετοιμάζουμε τη γέμιση. Χοντροσπάμε το αμύγδαλο σε ένα γουδί ή στο μούλτι και το μεταφέρουμε σε ένα μπολ. Προσθέτουμε τις ελιές, την κάπαρη, το ξύσμα και τον χυμό από το λεμόνι και το ελαιόλαδο. Με ένα πιρούνι ανακατεύουμε καλά το μείγμα, λιώνοντας και πιέζοντας με το πιρούνι όσο μπορούμε. Αφήνουμε το μείγμα στην άκρη.

3) Μόλις ψηθούν οι μελιτζάνες καλά, τις βγάζουμε από τον φούρνο, τις τοποθετούμε σε ξύλο κοπής και τις ανοίγουμε στην μέση κρατώντας το κοντάνι ολόκληρο. Μαδάμε την

σάρκα τους ελαφρά με ένα πιρούνι, τις αλατοπιπερώνουμε και τις αφήνουμε στην άκρη να κρυώσουν καλά.

4) Κόβουμε το iceberg σε μεγάλα κομμάτια και το μοιράζουμε σε 2 πιάτα ή μία πιατέλα. Αλατοπιπερώνουμε και ραντίζουμε με ελαιόλαδο και χυμό λεμονιού. Τοποθετούμε πάνω στο iceberg τις μελιτζάνες.

5) Σπάμε την [Φέτα ΔΩΔΩΝΗ με 40% λιγότερο αλάτι](#) με τα χέρια μας στο μπολ με τα αμύγδαλα, προσθέτουμε τον μαϊντανό και τον δυόσμο και ανακατεύουμε απαλά με το πιρούνι μας, σπάζοντας τα μεγάλα κομμάτια της φέτας.

6) Μοιράζουμε τη γέμιση στο εσωτερικό των μελιτζανών και σερβίρουμε με κομμένα λεμόνια και μαϊντανό.