

Gefüllte Auberginen

Zutaten:

4 kleine Aubergine
2 Zwiebeln
2 Zehe/n Knoblauch
½ kg Hackfleisch vom Rind
1 Dose/n Tomaten
250 g Schafskäse
2 EL Petersilie
1 EL Tomatenmark
1 TL Kurkuma
1 EL Minze
2 Chilischoten
Salz und Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

Die Auberginen waschen, der Länge nach teilen und das innere Fleisch herausnehmen. Anschließend für 1/2 Std. in Salzwasser legen, damit sie entbittern. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite legen. Die Auberginen abtrocknen und in reichlich Olivenöl bissfest von beiden Seiten anbraten. Auf Küchentrepp abkühlen lassen. Die gehackten Zwiebeln in einem Topf mit etwas Olivenöl dünsten. Die gehackten Chilischoten dazugeben. Den zerdrückten Knoblauch zufügen, und mit den Tomaten ablöschen. Salz, Pfeffer, Kurkuma, die Hälfte der Minze und das Tomatenmark hinzufügen und die Soße 15 Min. köcheln lassen.

Nebenbei das Hackfleisch in Olivenöl scharf anbraten. Das ausgeschabte Fleisch der Auberginen in kleine Würfel schneiden und hinzufügen. Ein paar Esslöffel der Tomatensoße zum binden hinzufügen. Zum Schluss die Petersilie unterheben. Die Tomatensoße mit der restlichen Minze in eine Auflaufform gießen, die mit dem hackfleisch gefüllten Auberginen hineingeben, den Schafskäse drüberstreuen.

Für 30 Minuten im vorgeheizten Backofen auf 175 °C überbacken.