



# Gefüllte Aubergine



1 Stunde 30  
Minuten



4 Portionen

## Zutaten

4 kleine Auberginen

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

500 gramm Rinderhackfleisch

800 gramm Dosentomaten  
stückig

250 gramm Schafskäse

2 EL Petersilie

1 EL Tomatenmark

1 TL Kurkuma

1 EL getrocknete Minze

2 getrocknete Chilischoten

Olivenöl

Salz

Pfeffer

## Zubereitung

1. Die Auberginen waschen, der Länge nach halbieren und das innere Fleisch herauschaben. Das Auberginenfleisch würfeln.
2. Die Auberginenhälften für ca. 30 Minuten in Salzwasser legen.
3. Die Auberginen mit Küchenkrepp abtupfen und in reichlich Olivenöl bissfest von beiden Seiten braten. Auf Küchenkrepp abkühlen lassen. Zwiebeln, Minze, Petersilie und Chilischoten fein hacken und den Knoblauch pressen. Schafskäse reiben.
4. Die Zwiebeln in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen, Chilischoten und Knoblauch hinzufügen und kurz anschwitzen lassen. Anschliessend mit den Tomaten ablöschen. Salz, Pfeffer, Kurkuma, Minze und das Tomatenmark hinzufügen und die Soße ca. 15 Minuten köcheln lassen.
5. Währenddessen das Hackfleisch in Olivenöl scharf anbratende Auberginenwürfel dazugeben und kurz anschwitzen lassen. Für die Bindung etwas Tomatensoße zum Hackfleisch geben und Petersilie unterrühren.
6. Die Tomatensoße in eine Auflaufform geben, die Auberginenhälften auf die Soße setzen und mit der Hackfleischmasse füllen. Den geriebenen Schafskäse über die Auberginen streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze überbacken.
7. Dazu passt Basmatireis und Türkischer Joghurt mit Minze.