

Gratinierte Auberginen | Hackfleisch | Feta | Dukkah

Dauer: 50 min
Schwierigkeit: Mittel
Zusatzinfos: Fleisch

Rezept für 4 Personen:

Gewürze & Zutaten:

2 große feste Auberginen
Zucker
250 G Hackfleisch
Olivenöl
1 Paprika, rot
1 Paprika, gelb
Salz
300 ML Tomaten, passiert
30 G Dukkah
10 G Paniermehl
180 G Feta, fein gewürfelt
1 Bund Minze, gehackt

Zubereitung

1 Den Backofen auf 260 Grad Umluft vorheizen.

2 Die Auberginen der Länge nach halbieren, mit einem Messer kreuzweise leicht einschneiden und mit etwas Zucker bestreuen. Etwa 15 Minuten vorbacken, dass sie eine leichte Kruste bekommen, aber noch nicht weich sind.

3 In der Zwischenzeit das Hackfleisch anrösten und die Paprikaschoten in feine Würfel schneiden. Die Paprikawürfel zugeben, wenn das Fleisch etwas angeröstet ist. Einige Minuten mitrösten und mit Salz würzen.

4 Nun die passierten Tomaten zugeben und das ganze etwa 10 Minuten sämig einkochen. Mit Salz, etwas Zucker und Dukkah abschmecken. Das Paniermehl unterheben, damit die Flüssigkeit leicht gebunden ist. Etwas abkühlen lassen.

5 Die vorgebackenen Auberginen mit Salz und etwas Dukkah nachwürzen.

6 Den Feta und die gehackte Minze unter die Masse heben und auf die Auberginen geben. Im Ofen noch einmal 15 – 20 Minuten gratinieren, bis der Feta Farbe bekommt.

7 Das Hackfleisch kann natürlich weggelassen werden.

8 Zusätzlich oder statt dem Feta kann natürlich auch anderer Käse verwendet werden. Die Backzeit variiert mit der Größe der Auberginen. Bei kleineren Früchten die Temperatur etwas erhöhen und die Backzeit verkürzen. Die Auberginen ziehen nach dem Backen noch etwas nach.