



CHEFKOCH.DE

Auberginen - Pfanne

Auberginen in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, im heißen Öl goldbraun anbraten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden, ca. 15 - 20 Minuten im Salzwasser garen. Abgießen. Fleischtomaten in Scheiben schneiden. Hackfleisch mit der in feine Würfel geschnittene Zwiebel scharf anbraten, so dass das Fleisch "krisselig" wird. Mit Salz, Pfeffer und dem Tomatenmark kräftig würzen. Auf das angebratene Hackfleisch kommen nun die gekochten Kartoffelscheiben, so, dass das Hack bedeckt ist. Darauf werden die abgetropften, goldbraunen Auberginenscheiben gelegt. Leicht salzen. Darauf die in Scheiben geschnittenen Tomaten. Jede Schicht wird jeweils von der nächsten völlig bedeckt! Die Tomatenschicht pfeffern und salzen und mit reichlich Thymian würzen. Deckel auf die Pfanne und bei niedrigster Temperatur ca. 10 Minuten ziehen lassen, bis die Tomaten anfangen zu zerfallen. Den Becher Joghurt mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Milch zu einer dickflüssigen Soße rühren. Extra zu der Auberginenpfanne servieren. Ein erfrischendes, pikantes Sommergericht.

Zubereitungszeit: 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: pfiffig
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /



Zutaten für 4 Portionen:

- 3 Aubergine(n)
- 4 Fleischtomate(n), groß
- 6 Kartoffeln, groß
- 1 Zwiebel(n), groß
- 500 g Hackfleisch
- Öl
- Thymian
- 4 EL Tomatenmark aus der Tube
- 500 g Joghurt
- Salz und Pfeffer

Verfasser: matti