



CHEFKOCH.DE

Der Imam fällt in Ohnmacht

Auberginen waschen und streifig abschälen. In Olivenöl braten. Aus der Pfanne nehmen, längs eine Tasche hineinschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln und Knoblauch hacken. Im verbliebenen Bratfett andünsten. Rinderhack zugeben und braten. Mit Tomatenmark, Parmesan, Petersilie, Tabasco, Salz und Pfeffer sehr würzig abschmecken.

Auberginen in eine Auflaufform legen und mit der Mischung füllen. Mit Käse belegen und mit Olivenöl beträufeln.

Im Backofen bei 220°C ca. 30 Minuten überbacken. Wenn nötig, mit Alufolie abdecken.

Dazu schmeckt Fladenbrot

Zubereitungszeit: 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: normal
KJ/kcal p. P.: keine Angabe /



Zutaten für 2 Portionen:

2 Aubergine(n)
 1 Zwiebel(n)
 5 Zehe/n Knoblauch
 250 g Hackfleisch, Rind
 2 EL Tomatenmark
 2 EL Parmesan, gerieben
 1 EL Petersilie, gehackt
 Tabasco
 Salz
 Pfeffer
 2 Scheibe/n Käse (Gouda), gross, mittelalt
 Öl (Olivenöl)

Verfasser: kleine Hexe

www.chefkoch.de

