



Aubergine mit Lammhackfleisch aus dem Ofen

Die Aubergine gelangte im 13. Jahrhundert aus Asien in den Mittelmeerraum, wo sie vor allem in der Türkei, Griechenland (Moussaka), Italien und im Maghreb Einzug in die Küchen hielt. Die grosse Frucht eignet sich gut zum Befüllen, was zu zahlreichen traditionellen Rezepten geführt hat. Sie lässt sich auch mit vielen anderen Zutaten kombinieren und setzt fantasievollen Köchinnen und Köchen kaum Grenzen. Befüllt mit Lammhackfleisch, gewürzt mit dem marokkanischen Ras el Hanout, bringt sie mediterranes Flair auf den Teller.

Bei sehr reifen Auberginen werden die Kerne braun, das ist kein Makel, im Gegenteil, sie machen die Aubergine geschmackvoller (und fühlen sich auch nicht körnig an).

Zutaten (2 Portionen)

1 runde Aubergine, ca. 400g
200g Lammhackfleisch
20g Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2El Passata di Pomodoro
30g Bergkäse, gerieben
1/2Tl Ras el Hanout
Salz und Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken. Die Aubergine halbieren, Stielansatz entfernen und mit einem Teelöffel bis auf eine Wandstärke von 1cm aushöhlen. Auberginenhälften innen und aussen mit Olivenöl einpinseln und salzen. Das ausgehöhlte Fruchtfleisch fein hacken.

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl ca. 3 Minuten andünsten, gehacktes Fruchtfleisch zugeben und weitere 10 Minuten dünsten, dabei ab und zu wenden.

Hackfleisch klümpchenweise zugeben und 5 Minuten mitdünsten. Dabei die Klümpchen mit einer Gabel zerdrücken. Passata, Salz (1/2Tl) und Ras el Hanout zugeben. Mit Pfeffer abschmecken und alles gut vermischen. 15g geriebener Käse untermischen.

Aubergine mit der Hackfleischmasse füllen und mit dem restlichen Käse bestreuen. In eine eingeeölte Gratinform legen und mit wenig Olivenöl beträufeln.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens 30 bis 35 Minuten gratinieren.







