

# „\_ Gefüllte Auberginen mit Hackfleisch und gebratenem Gemüse



## Zutaten für vier Personen

- 2 große Auberginen zum Füllen
- 300 g Hackfleisch
- 150 g Quark
- 100 g Kastenweißbrot
- 200 g Zwiebeln
- 500 g Tomaten
- 200 g Frühlingszwiebeln
- 200 g rote Paprika
- 200 g Karotten
- 100 g Petersilienwurzel
- ½ Bund glatte Petersilie, kleingezupft
- Natives Olivenöl extra
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Auberginen halbieren, mit Olivenöl beträufeln. Bei 200° im Ofen ca. 15 Min hellbraun backen, anschließend das Fruchtfleisch herauslösen und beiseite stellen. Zwiebeln in Streifen schneiden, im Olivenöl anbraten und auf den Auberginen verteilen. Weißbrot kleinschneiden und in etwas Wasser einweichen.

Hackfleisch mit dem Brot, dem Fruchtfleisch der Auberginen und dem Quark vermischen, gut abschmecken. Die Auberginen mit der Hackfleischmasse füllen.

Tomaten in kleine Stücke schneiden, in eine Auflaufform geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln. Die gefüllten Auberginenhälften auf die Tomaten legen und das Ganze im Ofen bei 160° ca. 30 Minuten schmoren.

Frühlingszwiebeln Paprika, Karotten und Petersilienwurzeln in grobe Stifte schneiden, im Olivenöl anbraten, würzen und die Petersilie unterheben.

### Anrichten

Gefüllte Auberginenhälften und Tomaten portionsweise auf Tellern anrichten, das Gemüse darüber verteilen, mit Petersilie dekorieren.

### Mein Tipp:

- \_ Servieren Sie zu dem Gericht Kartoffeln oder griechische Nudeln (Kritharaki)
- \_ Würzen Sie das Hackfleisch zusätzlich mit Zimt und Koriander