

Auberginen gefüllt mit Lammhack bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Auberginen (kleine dicke), 600 gr Lammhack, 2 Zwiebeln (kleine), 4 Pepperoni (frische), 1 Tomate, 1 Bund glatte Petersilie, 50 gr Butter, 1 Prise Salz, 1 l heisses Wasser, 1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Die Auberginen waschen und anschließend auf der mittleren Stufe bei 250° C eine Stunde lang backen (zwischendurch mal drehen). Tipp: wenn die Auberginen gut sind, fangen sie an zu duften. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Pepperoni und die Tomate ebenfalls in kleine Würfelschneiden. Die Petersilie fein hacken.

Die Zubereitung:

Das Lammhack gemischt mit den Zwiebeln, Pepperoni, Salz und Pfeffer in der Pfanne anbraten. Den gebackenen Auberginen die Hütchen entfernen und in der Mitte längs aufgeschnitten auf ein Backblech legen. Die Auberginenhälften nun mit dem gebratenen Lammhack füllen und mit den Tomaten und der Petersilie bestreuen. Das Blech mit dem heißen Wasser auffüllen, Butterwürfel dazugeben und bei 200° C auf der mittleren Schiene für ca. weitere 10 Minuten backen. Dazu schmeckt hervorragend Knoblauch-Joghurt (Cacik), ein Marul-Salat und Weizengrütze oder Reis (-> siehe weitere Rezepte von mir) Viel Spaß und Guten Appetit! :-)