

Überbackene

AUBERGINEN

MIT HACKFLEISCH UND MOZZARELLA

 HERZHAFT • SAFTIG • LECKER  

Herzhafte Auberginenhälften gefüllt mit würziger Hackfleischsoße und überbacken mit cremigem Mozzarella – ein Genuss!



ZUTATEN (4 Portionen)

- 2 große Auberginen
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 400 ml passierte Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Kugeln Mozzarella
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Oregano
- 1 TL Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- frisches Basilikum zum Servieren



für
4 PORTIONEN



ZUBEREITUNG

- 1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Auberginen längs halbieren und das Fruchtfleisch rautenförmig einschneiden.
- 3 Mit etwas Olivenöl bestreichen und etwa 20 Minuten vorbacken.
- 4 Währenddessen Zwiebel und Knoblauch fein würfeln.
- 5 Hackfleisch krümelig anbraten.
- 6 Zwiebel und Knoblauch zufügen und glasig dünsten. Tomatenmark kurz mitrösten.
- 7 Passierte Tomaten sowie Oregano, Basilikum, Salz und Pfeffer hinzufügen.
- 8 Das weiche Auberginenfleisch vorsichtig herauslösen, klein schneiden und unter die Hackfleischsoße mischen.
- 9 Die Auberginenhälften mit der Masse füllen.
- 10 Mozzarella in Scheiben schneiden und darauf verteilen.
- 11 Weitere 20–25 Minuten goldbraun überbacken. Mit frischem Basilikum servieren.



TIPP: Dazu passt ein frischer Salat und knuspriges Baguette!



Guten Appetit! 

