

Kochen
Rainer Klutsch
Montag, 01.07.2019
Gefüllte Auberginen mit Hack und Schafskäse
Für 4 Personen
Zutaten:
Für die Auberginen

4 Auberginen
 800 g Rinderhack
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 4 EL Rapsöl
 1 EL Tomatenmark
 8 Tomaten
 Salz
 Pfeffer
 1 Lorbeerblatt
 1 Bund Petersilie
 200 g Schafskäse

Für den Gurkenquark

400 g Magerquark
 0,5 Knoblauchzehe
 1 Salatgurke
 1 Bund Dill
 Salz
 Pfeffer


Zubereitung:

1. Die Auberginen abbrausen und längs halbieren.
2. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen, dabei ein ca. 1 cm breiten Rand lassen.
3. Das ausgehöhlte Fruchtfleisch fein hacken.
4. Zwiebel und Knoblauch abziehen und beides fein würfeln.
5. In einer Pfanne 1 EL Rapsöl erhitzen das Auberginenfruchtfleisch darin ca. 2-3 Minuten schmoren.
6. Fruchtfleisch herausnehmen.
7. Das übrige Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Hackfleisch zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und krümelig braten, bis die enthaltene Flüssigkeit verdampft ist.
8. Das Tomatenmark unter das Hackfleisch mischen und ebenfalls etwas anrösten lassen.
9. Tomaten grob würfeln. Tomaten Auberginenfruchtfleisch und Lorbeerblatt zugeben. Alles ca. 40 Minuten sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen
10. Zuletzt die Petersilie abbrausen, hacken und unter die fertige Hackfleischmasse heben.
11. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
12. Die Auberginenhälften in ein oder zwei gefettete ofenfeste Formen setzen und mit der Hackmasse füllen. Den Schafskäse darüber streuen.



13. Die Auflaufform abdecken (entweder mit einem Deckel oder Backpapier) und ca. 25 Minuten backen. Die Aubergine sollte sehr weich sein.
14. Den Schafskäse etwa 5 Minuten vor Garzeitende darüber streuen und überbacken.
15. **Inzwischen für den Gurkenquark** Den Quark gut abtropfen lassen.
16. Die Gurke abbrausen und in eine Schüssel hobeln. Danach leicht an salzen und 5 Minuten ziehen lassen, damit die Gurke wässern kann.
17. Die Gurke anschließend in einem Sieb abtropfen lassen und gut ausdrücken.
18. Den Knoblauch mit etwas Salz, mit einem Messerrücken zu einer Paste zerdrücken.
19. Den Dill abbrausen und die Fähnchen fein schneiden. Mit Gurken und Knoblauch unter den Quark mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
20. Die Auberginen herausnehmen und mit dem Quark anrichten und servieren.