

Kochen

Serkan Güzelcoban

Montag, den 22.08.2022

Auberginenaufauf mit Tomaten und Hackfleisch

Für 4 Personen

Zutaten

Für Hackfleisch und Tomaten

2 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
3 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
125 ml Gemüsebrühe
1 kg Tomaten, überreif
oder 2 Dosen Tomaten
etwas Salz
etwas Pfeffer
500 g Hackfleisch,
z. B. Rinderhack oder gemischt
1 Prise Zimt
2 TL Honig

Für die Auberginen

2 Auberginen, à ca. 350 g
4 EL Olivenöl
2 Stiele Rosmarin
100 g Parmesan
2 EL Semmelbrösel



Zubereitung

1. **Für die Hacksoße** Knoblauch und Zwiebeln abziehen und fein würfeln. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin unter Wenden anbraten. Tomatenmark einrühren und mit anrösten.
3. Mit Brühe ablöschen und die Flüssigkeit nahezu einkochen lassen. Währenddessen die Tomaten abbrausen, trockenreiben, würfeln, dabei die grünen Stielansätze ausschneiden.
4. Tomaten unter den Zwiebelmix rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und eventuell noch etwas Wasser angießen. Sacht köcheln lassen, bis das Tomatenfruchtfleisch ganz weich ist.
5. In einer großen Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Das Hackfleisch zugeben und unter Rühren kross und krümelig braten. Hack mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen.
6. Die Tomatenmischung pürieren, mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Dann unter das Hack rühren. Bis zur weiteren Verwendung offen sacht köcheln lassen.
7. **Inzwischen die Auberginen** abbrausen, trockenreiben und in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.
8. Olivenöl portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Auberginenscheiben darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Rosmarinnadeln fein hacken. Parmesan reiben.
10. Etwa 3 EL Parmesan mit Semmelbröseln und Rosmarin mischen. Mozzarella grob zerbröckeln
11. In eine ofenfeste Form etwas Tomaten-Hackmischung verteilen. Auberginenscheiben, Tomaten-Hackmischung und Parmesan abwechselnd in die Form schichten. Mit Mozzarella abschließen.
12. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Rosmarin-Parmesan-Mix darüberstreuen. Auflauf auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und kurz ruhen lassen. Dazu passt grüner Salat