

Kochen mit Klaus

Gefüllte Auberginen

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 2 Auberginen (à ca. 350 g), Salz, Pfeffer, 2 Knobizehen, 1 Zwiebel,
- 200 g gem. Hack, 1 Dose Pizza-Tomaten, Zucker, 5 EL Tomatenmark,
- getr. Majoran, Oregano & Thymian, Olivenöl, 250 ml Rotwein,
- 250 ml Fleischbrühe, 2 EL Pizzagewürz, 200 ml Sahne,
- Saucenbinder, 150 g gerieb. Mozzarella, frischer Basilikum

Zubereitung:

1. Zwiebel, Knoblauch abziehen u. fein würfeln. Auberginen waschen, putzen u. längs mittig durch schneiden. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel ausschaben u. zerkleinern. Alles an Auberginen salzen.



2. Hack in heißem Olivenöl krümelig braten. Zwiebeln u. Knobi, Auberginenstücke einige Min. mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Zucker u. getr. Kräutern würzen. Mit 50 ml Rotwein ablöschen u. einköcheln lassen. 3 EL Tomatenmark einrühren, kurz mitbraten, dann mit ½ Pizza-Tomaten ablöschen. ½ Pizzagewürz zugeben, alles dicklich einköcheln lassen. Auberginenhälften mit dem Hack füllen.



3. Rest Sauce mit 2 EL Tomatenmark anbraten, mit restl. geh. Tomaten, Wein, Brühe u. Sahne verlängern. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Pizzagewürz abschmecken u. mit Binder dicken. Sauce in eine Form füllen. Auberginen in die Form legen, Mozzarella auf den Auberginen verteilen u. im vorgeh. Ofen bei 200 °C ca. 30 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Mit Reis u. Basilikum garniert genießen.

