

Gefüllte Auberginen

Zutaten



2 Auberginen



250 Gramm Hackfleisch



1 Zwiebel



1 Zitrone

Gefüllte Auberginen



Salz
Kräutersalz



Pfeffer



125 Gramm Hartkäse (gehobelt)



Olivenöl

Gefüllte Auberginen



1 Pfanne



1 Auflaufform oder Auflaufblech



1 Schneidebrett
1 Rührlöffel
1 Pinsel (für Form)
1 Messer
1 Esslöffel
1 Teelöffel
1 Zitronenpresse

Gefüllte Auberginen

Zubereitung



Zwiebel schälen
Zwiebel in feine Würfel schneiden



Herd auf höchste Stufe schalten
Öl in Pfanne geben und erhitzen



Zwiebel in die Pfanne geben
Zwiebel anbraten



Hellbraun gebratene Zwiebel
aus der Pfanne nehmen
Herd abschalten

Gefüllte Auberginen



Zitrone in der Mitte durchschneiden und auspressen



Auberginen waschen



Strunk („Stiel“) der Auberginen abschneiden



Auberginen der Länge nach durchschneiden

Gefüllte Auberginen



Auberginen mit einem Teelöffel
aushöhlen



Zitronensaft auf Auberginen und
auf die ausgehöhlten Stücke geben



Herd auf höchste Stufe schalten
Öl in Pfanne geben und erhitzen



Hackfleisch in die Pfanne geben

Gefüllte Auberginen



Hackfleisch anbraten



Salz dazu geben (ca. 1/2 Teelöffel)



Pfeffer dazu geben



ausgehöhlte Stücke der Auberginen
dazu geben

Gefüllte Auberginen



Zwiebel dazu geben
alles mit dem Rührlöffel mischen



auf mittlerer Hitze kurz schmoren



Backofen einschalten
Umluft – 180 Grad Hitze



Öl mit einem Pinsel in die
Auflaufform geben

Gefüllte Auberginen



Auberginen in die Auflaufform geben



Auberginen mit Hackfleischmasse füllen



gehobeltem Käse darauf streuen



Auberginen in den Backofen geben
- mittlere Schiene

Gefüllte Auberginen



Auberginen ca. 20 Minuten backen



... dann Backofen ausschalten ...



... auf den Teller geben – fertig!

Guten Appetit!