



## Gefüllte Auberginen mit Lamm und Käse überbacken

### Zutaten für 4 Personen

800 g Auberginen 4 Stück

1 Stück Limette

Salz

50 ml Rapsöl

40 g Zwiebeln , in Würfeln

100 g Paprika, in Würfeln

400 g Lammhackfleisch

Mediterrane Gewürze

Chilly Salz, Pfeffer,

200 g Tomaten in Würfeln

100 ml Gemüsebrühe , gekocht

2 x Chilly Früchte, mini

200 g Kartoffeln ,mit Schale , halbiert oder geviertelt

Majoran, Thymian, Petersilie usw.

200 g Tomaten in Scheiben

80 g Reibekäse 45 %

## Zubereitung

1. Die Auberginen waschen, dann von der Schale 3 Scheiben mit dem Sparschäler abschneiden, etwas aushöhlen und 5 Minuten in Salzwasser mit Limone legen. Das ausgehölte Fruchtfleisch kleinschneiden
2. Nach den 5 Minuten die Auberginen etwas ausdrücken, damit bleiben sie schön hell, dann kurz in Rapsöl von allen Seiten anbraten und in eine Auflaufform setzen.
3. Im Bratansatz der Auberginen erst die Zwiebeln und Paprika mit anbraten, dann das Lammhackfleisch und die Auberginenwürfel dazu geben, gut mit braten, würzen mit Mediterranen Kräuter, Chilly Salz und Pfeffer.
4. Die Lamm-Gemüse-Mischung in die Auberginen füllen, dann die Tomatenscheiben, Kartoffelstücke und Chilly in der Auflaufform verteilen mit Gemüsebrühe angießen.
5. Bei 160 Grad im Backofen sollten die Auberginen ca. 30 Minuten garen, dann mit den Tomatenscheiben belegen und mit dem Reibekäse bestreuen und weitere 15 Minuten überbacken.



### Serviertipps

- In der Auflaufform mit frischen Kräutern garniert servieren.

Produkte der fair gehandelten Lebensmittel in Bad Nauheim

Limetten frisch, Chilly,

Viel Spaß beim Kochen und Genießen

Ihr Rolf Unsorg und Gerd Becker