

Auberginen-Auflauf

Gefüllte Auberginen mit orientalischer Gewürzmischung; auch bekannt unter dem Namen „Der Imam fällt in Ohnmacht“ oder „Imam bayildi“

Zutaten

2 Auberginen
500 g Rinderhackfleisch
2 Zwiebeln
8 Zehen Knoblauch
750 g reife Tomaten
100 g geriebener Käse zum Bestreuen

Gewürze:

Basilikum, Rosmarin, Oreganum, Petersilie, Kreuzkümmel, Piment, Chilipulver, Pfeffer und Salz



Zubereitung

Auberginen der Länge nach streifenweise schälen (Zebemuster). Dann längs halbieren, in einer großen Pfanne wenig Öl erhitzen, die Auberginen von allen Seiten anbraten bis sie etwas Farbe angenommen haben. Aus der Pfanne nehmen, mit einem Eßlöffel leicht aushöhlen, damit sie gefüllt werden können. Die Auberginenhälften in eine feuerfeste Form legen. Das Hackfleisch

in der Pfanne anbraten, die Zwiebel in feine Scheiben schneiden, die entnommene Auberginenmasse hacken und alles unter das Hackfleisch heben. Die Gewürze mit dem Mörser zerreiben und ebenfalls dazugeben, alles gut mischen und einige Minuten schmoren. Die Auberginen mit der Fleischmasse füllen. 2-3 Tomaten in Scheiben schneiden, - den Rest hacken, mit etwas Knoblauch, Basilikum und Salz würzen, 10 Minuten in der Pfanne schmoren, über die Auberginenhälften gießen. (Statt frischer Tomaten kann man auch Dosentomaten verwenden; – sie sind oft intensiver im Geschmack). Die Tomatenscheiben auflegen, mit Petersilie bestreuen. Wer möchte, kann noch etwas geriebenen Käse drüberstreuen. Zum Schluß alles mit Olivenöl beträufeln. Den Ofen auf 220° C vorheizen, den Auflauf auf der mittleren Schiene 30 Minuten überbacken. Dazu paßt Weißbrot und Pfefferminztee.