

Gefüllte Aubergine griechischer Art

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

Für die Aubergine

4 Auberginen
1 Zwiebel
450 g Hackfleisch
2 Knoblauchzehen
1 Teelöffel Oregano
1/2 Teelöffel Zimt
10 Kalamata-Oliven
400 g passierte Tomaten
100 g Feta
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Für das Tzatziki

1/2 Gurke
220 g griechischer Joghurt
1/2 Zitrone
2 Teelöffel Olivenöl
2 Teelöffel Dill
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Food Processor

Fülle deine Auberginen mit würzigem Hackfleisch, Kalamata-Oliven und streue Feta darüber. Ein Klecks Tzatziki on top und fertig ist die griechisch angehauchte Leckerei. Du bist auf den Geschmack gekommen? [Hier](#) hab ich noch mehr Rezepte mit gefüllter Aubergine für [dich](#).

- 1 -

Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Auberginen längs halbieren und mit Olivenöl bestreichen. 30 Minuten im Backofen garen. Abkühlen lassen.

- 3 -

Für die Füllung Auberginen mit einem Teelöffel leicht aushöhlen. Das Innere fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

- 4 -

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Oregano, Zimt und Auberginenwürfel hinzufügen. Hackfleisch dazugeben und in der Pfanne zerkleinern. Scharf anbraten.

- 5 -

Passierte Tomaten und Oliven in die Pfanne geben. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 6 -

Auberginen mit der Hackfleischmischung füllen und Feta darüber streuen. 10 Minuten im Backofen backen.

Gefüllte Aubergine griechischer Art

- 7 -

Für das Tzatziki alle Zutaten in einen Food Processor geben und mixen. Über den gefüllten Auberginen verteilen und servieren.