

## Auberginen Mediterran

### **Zutaten für 2 Personen:**

- 1 – 2 große Auberginen
- 500g Rinderhack
- Olivenöl extra vergine
- geriebener Parmesan und würzigen Bergkäse
- Gewürze:

Salz, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe, Kräuter der Provence, Chili zerstoßen



### **Beschreibung:**

Aubergine waschen, den Stiel mit den Diestelblättern abschneiden. Frucht längs halbieren. Mit dem Messer die jeweilige Hälfte einschneiden, so dass ein fingerbreiter Rand der Frucht bestehen bleibt. Den eingeschlitzten Innenbereich des Fleisches mit einem Esslöffel herausheben. Ausgehobene Teile aufheben! Die jetzt wannenähnlichen Hälften mit Kräutern der der Provence und Salz + Pfeffer etc. würzen.

### **Rinderhack-Zubereitung:**

Fleisch im tiefen Teller plattdrücken. Knoblauchzehe ausquetschen und Ergebnis auf das Fleisch verteilen. Pfeffern salzen, und mit Kräutern der Provence bestreuen und Masse durchkneten. Die Auberginenhälften mit der Fleischmasse füllen; auch der Aushub eignet sich ggfs. dazu, gefüllt zu werden. **Überbackform** mit Fett bzw. Öl ausschmieren. Auberginen hineinlegen. Über die vorbereiteten Auberginen den geriebenen Emmentaler streuen. 3-4 EL frisch geriebenen Parmesan ebenfalls darüber streuen. Etwas Öl von oben auf die Auberginen sprengeln

In den (mit 200°C) vorgeheizten **Backofen** auf mittlerer Höhe einschieben. Nun auf 180° C stellen und mindestens 30 Minuten überbacken. Immer wieder kontrollieren, da Auberginen sehr unterschiedlich gar werden. Die Füllung darf nicht zu dunkel werden. Die Auberginen müssen aber ganz weich, fast etwas matschig garen. Erst dann entfalten sie ihren typischen Geschmack.

**Weinempfehlung:** Weiß: Südtiroler Pinot Grigio DOC; rot: Südtiroler St.Magdalener Rieser classico