

Geschmorte Auberginenpäckchen

(ca. 4 Portionen)



Zutaten:

- 1 große Aubergine, Salz
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 250 g Kirschtomaten
- 30 g Pinienkerne
- 2 Zweige Thymian
- 4 Zweige Oregano
- 300 g gemischtes Hackfleisch
- 100 g Feta
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 Ei
- Pfeffer
- 5-6 EL Olivenöl
- 1 EL Zucker
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Rotweinessig
- 250 ml Tomatensaft

Zubereitung:

Aubergine waschen, putzen, der Länge nach in 1mm dünne Scheiben schneiden. Scheiben auf ein Blech legen, salzen, 20min ziehen lassen.

Inzwischen Knoblauch und Zwiebel abziehen, beides fein würfeln. Tomaten waschen, halbieren. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, evtl. grob hacken. Das Hackfleisch mit Pinienkernen, zerbröckeltem Feta, Paprikapulver und Ei gründlich vermengen. Masse mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Auberginenscheiben trocken tupfen. Je 2 Scheiben nebeneinander legen (ca. 2 cm überlappend). 2 EL Hackmasse als Häufchen darauf geben und in den Scheiben einwickeln. Päckchen etwas flacher drücken und in einer Pfanne in 4-5 EL heißem Öl auf beiden Seiten anbraten.

Päckchen herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zwiebel, Knoblauch und Tomaten in die Pfanne geben, 1-2 Minuten anbraten. Zucker darüber streuen, schmelzen lassen. Tomatenmark unterrühren. Mit Essig ablöschen und mit Tomatensaft auffüllen. Gehackte Kräuter unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf 180° vorheizen. Auberginen-Päckchen auf die Tomatensauce setzen. Mit dem übrigen Öl (ca. 1 EL) beträufeln, Pfanne in den vorgeheizten Ofen geben und die Auberginen-Päckchen in ca. 20min garen.

Beilage: Tagliatelle