

MALDUME

Zutaten:

3 kg Auberginen

1.5 kg Hackfleisch

3 Bund glatte Petersilie (oder Koriander)

1kg Tomaten

1 Knolle Knoblauch

Salz& Pfeffer

Öl

Brot



Rezept:

Auberginen waschen und der Länge nach in 2 Hälften teilen.

In einer Pfanne viel Öl erhitzen und die Auberginhälften in das Öl geben, ein paar Minuten anbraten und wieder herausnehmen.

Die Innenseiten der Auberginen quer einschneiden (ca.4 mal) Das Hackfleisch anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomaten, Knoblauch und Petersilie klein schneiden/ fein hacken und mit dem angebratenen Hackfleisch mischen.

Die Auberginen in eine feuerfeste Form legen, die Hackfleischmischung darauf verteilen und ca. eine halbe Stunde im Backofen überbacken.

Dazu passt gut Baguette oder Fladenbrot!