



SAHIN ÖZMEN
Galata Restaurant Bochum
Wurzeln in der Türkei

Karniyarik

AUBERGINE MIT HACKFLEISCH

ZUTATEN

125 g Hackfleisch (Rind oder Lamm + Rind)
2 mittelgroße Auberginen
400 g Tomaten
2 Paprika mild, grün, evtl. 1 scharf
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1/2 große Zwiebel, fein gewürfelt
1/2 Liter Öl
1/4 Bund Petersilie, glatt, fein gehackt
50 ml Wasser
Salz und Pfeffer
Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

Zwiebeln und Knoblauch enthäuten, fein würfeln. Eine Tomate und eine Paprika waschen, putzen und ebenfalls klein würfeln. Eine Pfanne auf dem Kochfeld bei hoher Kocheinstellung aufheizen. Öl, Zwiebeln und Knoblauch glasig andünsten. Tomaten, Paprika und Rindergehacktes zufügen und anbraten, bis es gar ist. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Aubergine waschen und der Länge nach so schälen, dass ein Streifenmuster (1 cm mit, 1 cm ohne Schale) entsteht. Anschließend längs halbieren. Die beiden Hälften für 15 Minuten in einer Schale mit Salzwasser einlegen. Dann herausnehmen, trockentupfen und von allen Seiten mit Öl einstreichen.

Den Backofen auf 200°C (Heißluft) vorheizen.

Die Aubergine kurz anbraten, dann ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Auberginen mit der Schnittfläche nach oben darauflegen. Das Backblech in die Mitte des Backofens einschieben und die Auberginen ca. 15 bis 20 Minuten garen. Eine Tomate und eine Paprika waschen und putzen. Die Tomate in dicke Scheiben schneiden, die Paprika halbieren.

Nach dem Garen die Auberginen in eine Temperaturbeständige Auflaufform legen. Mit einer Gabel die Mitte jeder Auberginenhälfte etwas eindrücken, mit Gehacktem füllen und mit Tomatenscheiben und Paprika belegen. Die Auberginen mit dem Tomatenmark einstreichen. Die Auflaufform auf einem Rost in die Mitte des Backofens schieben und mit der Funktion Heißluft bei 200°C ca. 15 Minuten überbacken.