

Auberginen mit Lamm-Rind in Petersilien-Soße

Für 2 Personen

350 g Hackfleisch, Lamm und Rind	4 festk. Kartoffeln	3 Strauchtomaten
2 Auberginen	1 grüne Paprikaschote	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	500 g Naturjoghurt, 3,5 %	1 Bund glatte Petersilie
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Auberginen schälen und längs eine Tasche hineinschneiden. Reichlich Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, die Auberginen darin anbraten und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und darin das Hackfleisch anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein hacken und zum Hackfleisch geben. Die Paprika entkernen, den Strunk der Tomaten entfernen, beides fein würfeln und ebenfalls mit anbraten. Das Ganze etwa zehn Minuten lang einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Auberginen aushöhlen, mit der Hackfleischmasse füllen und im Backofen für etwa zehn Minuten fertig garen. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in der Fritteuse knusprig ausbacken. Die Petersilienblätter abzupfen, fein hacken, mit dem Joghurt mischen und mit Salz abschmecken. Die gefüllten Auberginen mit der Soße und den Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Faruk Yalcin am 22. November 2010