

Auberginen-Hack-Auflauf mit Rucola-Salat

Für 2 Personen

400 g Rinderhackfleisch	100 g Rucola-Salat	1 Aubergine
2 Paprika, rot	1 Zehe Knoblauch	1 Bund Thymian
20 g Pinienkerne	200 g Büffelmozzarella	2 TL Butter
200 g Ajvar	1 TL Honig	1 TL Senf
50 ml Balsamico	160 ml Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Jeweils fünf Esslöffel Olivenöl in zwei Pfannen erhitzen. Die Paprika und die Aubergine waschen, in Scheiben schneiden, den Knoblauch abziehen, klein hacken und in Olivenöl anbraten. Einen Teelöffel Butter in einer weiteren Pfanne zerlassen und das Hackfleisch darin anbraten. Das Ganze großzügig würzen. Eine Auflaufform mit der restlichen Butter fetten, als unterste Schicht die angebratenen Auberginen hineingeben und das Hackfleisch darauf schichten. Anschließend das Hackfleisch mit der Ajvar Paprikacreme bestreichen und die angebratenen Paprikascheiben darauf verteilen. Den Schicht-Vorgang so oft wiederholen, bis die Zutaten aufgebraucht sind und das Ganze mit den Mozzarella Scheiben belegen. Anschließend den Thymian waschen, trocknen, den Auflauf damit würzen und das Ganze für etwa zehn Minuten bei 180 Grad in den vorgeheizten Backofen geben. Den Rucola waschen, trocknen und zerkleinern. Den Balsamico, das restliche Olivenöl, den Senf, den Honig, den Zucker und einen Teelöffel Salz zu einem Dressing vermischen. Die Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne anrösten. Den Auberginen-Hack-Auflauf auf einem Teller anrichten, den Rucola-Salat mit den Pinienkernen daneben platzieren und mit Pfeffer würzen, dann mit dem Dressing garnieren und servieren.

Leonie Steinbrück am 24. Oktober 2011