

Auberginen mit Rinder-Hack und Pilaw-Reis

Für 2 Personen

150 g Rinderhackfleisch	100 g Pilawreis	2 Auberginen
3 Tomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote	1 Zitrone	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund krause Petersilie	80 g Gouda, am Stück	Getrockneter Oregano
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Reis in Salzwasser gar kochen. Die Auberginen halbieren und das Fruchtfleisch, bis auf einen Zentimeter Randstärke, aushöhlen. Das Fruchtfleisch mit Salz und etwas Zitronensaft beträufeln. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Den Strunk herausschneiden und die Tomaten fein würfeln. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Schnittlauch und die Petersilie fein hacken. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, die Kerne herauskratzen und ebenfalls fein hacken. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Knoblauch und die Schalotten darin anbraten. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls in der Pfanne anbraten. Das Fruchtfleisch der Aubergine mit den Tomatenstücken vermengen und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Das Ganze in die Pfanne geben und circa fünf Minuten köcheln lassen. Die fertige Masse in die Aubergine geben. Den Käse darüber reiben und das Ganze für circa fünf Minuten in den Ofen geben. Den Reis abgießen und auf Tellern anrichten. Die Auberginen aus dem Ofen nehmen, auf dem Reis anrichten und servieren.

Kamil Burunacik am 02. Januar 2012