

Auberginen-Rinder-Hack-Roulade mit Tomaten-Soße, Bulgur

Für zwei Personen

300 g Rinderhackfleisch	100 g Nudeln	250 g Bulgur, grob
2 Auberginen, lang	2 Tomaten	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 Peperoni, mild	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
200 g gekochte Kichererbsen	2 EL Tomatenmark	1 Ei
1 EL Butter	1 EL Paniermehl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver
4 EL Olivenöl	Öl, Curry, Chilipulver	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Auberginen waschen, längs in sechs Teile schneiden und in Wasser legen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Petersilie waschen und klein schneiden. Nun das Hackfleisch mit dem Paniermehl, dem Ei, dem Backpulver, den Zwiebelwürfeln, den Knoblauchwürfeln und der Petersilie mischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Curry und Chilipulver abschmecken. Anschließend Frikadellen formen. Die Frikadellen nun in einer Pfanne mit Öl braten. Die Tomate waschen und in Scheiben schneiden. Die Peperoni waschen und klein hacken. Die Auberginen abtrocknen und in einer Pfanne mit Öl frittieren. Anschließend die Auberginen auf das Küchenpapier legen und kalt stellen. Anschließend die Frikadellen mit den Auberginenscheiben umwickeln und mit den Zahnstochern fixieren. Auf die Frikadellen nun noch jeweils eine Tomatenscheibe und Peperonistücke legen. Die Rouladen nun in die Auflaufschüssel setzen. Das Tomatenmark mit etwas Wasser, Salz und drei Esslöffel Olivenöl mischen und über die Rouladen geben. Die Auflaufform nun in den Ofen geben und die Rouladen 15 Minuten backen. Die feinen Nudeln in einem Topf mit einem Esslöffel Öl und Butter anbraten. Nun den Bulgur und Salz hinzufügen und weiter braten. Zwei Gläser heißes Wasser und die Kichererbsen mit dazugeben. Anschließend einen Deckel auf den Topf setzen und kochen lassen bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Die Auberginenrouladen mit dem Bulgur-Pilaw auf den Tellern anrichten, mit der Tomatensauce beträufeln und servieren.

Rusen Saklayici am 02. Dezember 2013