

## Gefüllte Auberginen mit Lamm-Schnitzel

### Für 2 Personen

2 Auberginen	Salz	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Dill	150 ml Olivenöl	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 EL Tomatenmark	1/4 TL Zimt
1 TL Zucker	100 ml Gemüsebrühe	4 Lammschnitzel
Pfeffer	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian

Die Auberginen in der Mitte längs durchschneiden, salzen, ca. 10 Minuten ruhen lassen. Petersilie und Dill fein hacken. Auberginen mit Küchenpapier trocken tupfen. 120 ml Öl zum Ausbacken der Auberginen in einen tiefen Topf geben und die Auberginen in heißem Öl goldgelb ausbacken. Zwiebeln und eine Knoblauchzehe schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Öl leicht dünsten. Tomatenmark, Petersilie, 1 EL Dill, Zimt, Zucker und etwas Salz zugeben und weitere 2 Minuten dünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und 2 Minuten aufkochen lassen. Die Masse auf die weichen Auberginenhälften geben und etwas eindrücken. Auberginen in die Pfanne geben und bei geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Die Pfanne vom Herd ziehen und die Auberginen noch darin ruhen lassen. Die Lammschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne 2 Esslöffel Öl erhitzen. Rosmarin, Thymian und eine gequetschte Knoblauchzehe hineingeben und die Schnitzel kurz von beiden Seiten braten. Gefüllte Auberginen mit den Schnitzeln zusammen anrichten. Dazu passt Fladenbrot.

Vincent Klink Donnerstag, 06. August 2009