Gärtnerei Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertnerei-kiemle.de

# Überbackene Auberginen

Eine Rezeptidee aus unserem Hause,
**Gärtnerei Kiemle in Bietigheim-Bissingen**

# Überbackene Auberginen

**Zutaten für 4 Personen:**

- 2 große Auberginen
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 400 g Rinderhack
- 3 – 4 große Tomaten
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Speisestärke
- 1 EL gehackte Basilikum-/ Oreganoblättchen
- 100 g Schafskäse

Auberginen waschen und quer in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben ausbreiten und beidseitig salzen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Rinderhack darin krümelig anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Kräuter zugeben und kurz mit anschmoren. Tomaten zugeben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Flüssigkeit abnehmen und Speisestärke darin klumpenfrei anrühren. Mischung zurück zur Hackfleischsaue geben und unter Rühren 1 Minute köcheln lassen. Auberginenscheiben mit Küchenpapier trocken tupfen. Eine Grillpfanne mit etwas Olivenöl auspinseln und die Auberginenscheiben darin portionsweise von beiden Seiten braten. Immer wieder etwas Öl in die Pfanne geben. Auberginenscheiben in eine große, flache Auflaufform legen und die Hackfleischsauce darüber verteilen. Schafskäse in Stücken darüber verteilen. Im vorgeheizten Grill kurz überbacken.

Arbeitszeit: **40 min.** Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Gärtnerei Kiemle · Bietigheim-Bissingen

**Gärtnerei Kiemle**
*Gemüse für Genießer*

www.gaertnerei-kiemle.de

*Guten Appetit*
wünscht Ihre Gärtnerei Kiemle.

Weitere Rezepte finden Sie
unter www.gaertnerei-kiemle.de

QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

GESICHERTE QUALITÄT AUS KONTROLLIERTER ERZEUGUNG BADEN-WÜRTTEMBERG

Gärtnerei Kiemle • Im Erlengrund 2 • 74321 Bietigheim-Bissingen