

Gefüllte Auberginen mit Kichererbsen-Feta-Salat

Für zwei Personen

Für die Auberginen:

1 Aubergine	200 g Rinder-Hackfleisch	150 g Mozzarella
1 kleine Zwiebel	2 Zehen Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Bund frischer Koriander
1 EL Tomatenmark	350 ml passierte Tomaten	2 TL edels. Paprikapulver
2 TL gerebelter Rosmarin	2 TL getr. Koriander	2 TL Kreuzkümmel
2 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für die Spinatcreme:

200 g Ricotta	100 g Spinat	50 g Pinienkerne
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

1 Dose Kichererbsen	1 Schalotte	100 g Feta
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	2 TL Kreuzkümmel
2 EL Öl	2 EL Essig	Salz, Pfeffer

Für die Auberginen:

Den Ofen auf 170 Grad vorheizen. Aubergine waschen, halbieren und die zwei Hälften mit einem Löffel aushöhlen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen, Rinderhack dazu geben und gut anbraten, Tomatenmark unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Rosmarin, Kreuzkümmel und Koriander würzen. Passierte Tomaten dazu geben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Koriander abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter die Hackfleischmasse heben.

Aubergine mit Ricotta-Spinat-Creme füllen. Hackfleischsauce darüber geben. Mozzarella in feine Scheiben schneiden und auf die Auberginen- Hälften legen. Für ca. 10 Minuten im Ofen überbacken.

Für die Ricotta-Spinatcreme:

Pinienkerne in einem Topf anrösten. Ricotta und Spinat dazu geben und kurz erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kichererbsen-Feta-Salat:

Koriander und Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Schalotte abziehen und fein würfeln. Feta würfeln. Kichererbsen abgießen und mit Feta, Schalotte und Kräutern vermischen. Mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Hendrik Büchter am 06. September 2018