

Auberginen-Hackfleisch-Pfanne

2 große Auberginen, gewürfelt	500 g Hackfleisch	1 Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt	2 Tomaten, gewürfelt	1 Paprika, gewürfelt
2 EL Tomatenmark	1 TL Paprikapulver	1 TL Kreuzkümmel
Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl	Petersilie

Die gewürfelten Auberginen mit etwas Salz bestreuen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie weich und goldbraun sind. Dann aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Im gleichen Öl das Hackfleisch anbraten, bis es vollständig durchgegart und krümelig ist. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen.

Zwiebel und Knoblauch zum Hackfleisch geben und anbraten, bis sie weich und duftend sind.

Tomaten und Paprika: Tomaten, Paprika und Tomatenmark hinzufügen und gut umrühren. Die Mischung etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis die Tomaten weich sind.

Die angebratenen Auberginen zurück in die Pfanne geben und mit dem Hackfleisch und Gemüse gut vermengen. 5-10 Minuten weiter köcheln lassen, damit die Aromen sich gut verbinden.

Abschmecken: Mit Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Das Gericht auf Teller verteilen und mit frischer Petersilie garnieren.

NN am 03. März 2025