

Auberginen-Hackfleisch-Auflauf mit Schafkäse

Für 4 Personen:

Für den Auflauf:

3 Auberginen	2 rote Zwiebeln	600 ml passierte Tomaten
500 g frische Tomaten	600 g Rinderhackfleisch	400 g Schafskäse
3 Zweige Rosmarin	1 Bund Petersilie	3 Zehen Knoblauch
2 TL Paprikapulver	1 TL gemahl. Fenchelsaat	2 TL gemahl. Koriandersaat
1 TL Kreuzkümmel	2 Spritzer Apfelessig	Salz, Pfeffer
2 TL Honig	4 EL Olivenöl	

Für den Kräutersalat:

0.5 Bund Petersilie	0.5 Bund Basilikum	0.5 Bund Schnittlauch
2 Zweige Koriander	1 Zitrone	2 TL Honig
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für den Auflauf:

Die passierten Tomaten in einen Messbecher geben. Die Knoblauchzehen schälen.

Die Hälfte davon sowie die frischen Tomaten fein würfeln. Olivenöl, Apfelessig, gewürfelte Knoblauch, Honig und die Hälfte von Paprikapulver, Fenchelsaat, Koriandersaat und Kreuzkümmel zu den passierten Tomaten geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gut mit einem Pürierstab mixen und nochmals abschmecken. Gehackten Rosmarin und gewürfelte Tomaten dazugeben.

Die Auberginen in circa 1 cm dicke Scheiben schneiden und salzen. In etwas Olivenöl von beiden Seiten gut anbraten. 1 angedrückte Knoblauchzehe mit in die Pfanne geben. Herausnehmen und mit Rosmarin, Apfelessig und Olivenöl marinieren. Zur Seite stellen.

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Mit dem restlichen Knoblauch in einer Pfanne mit heißem Olivenöl anschwitzen und dem Hackfleisch vermengen. Die Hitze reduzieren und gehackte Petersilie sowie Rosmarin dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und der anderen Hälfte von Paprikapulver, Fenchelsaat, Koriandersaat und Kreuzkümmel würzen.

Eine Auflaufform mit den Auberginen auslegen und mit etwas Tomatensoße begießen. Den Schafskäse fein bröseln und ein wenig davon auf die Tomatensoße geben. Eine dünne Schicht Hackfleisch hinzufügen und mit Soße auffüllen. Das Ganze so oft wiederholen, bis Auberginen, Hackfleisch und Tomatensoße verarbeitet sind. Den restlichen Schafskäse darüber streuen und den Auflauf bei 160-180 Grad für circa 35-40 Minuten in den Ofen stellen.

Für den Kräutersalat:

Die Kräuter zupfen und mit kaltem Wasser abbrausen. Die Zitrone auspressen, mit Honig und Öl in einer Schüssel zu einem Dressing vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuter kurz vor dem Anrichten mit dem Dressing marinieren und entweder auf dem Auflauf oder in einer kleinen Schale separat servieren.

Tarik Rose am 15. März 2021