



Geröstete Aubergine mit Hackfleisch, Schafskäse und Za'atar

Ein Rezept von Halima Pflipsen

Zutaten (für vier Portionen):

Hackfleischfüllung

400 g Rinderhackfleisch
1 rote Paprika, fein gewürfelt
1 Zwiebel, fein gewürfelt
2 große Knoblauchzehen, fein gehackt
2 EL Tomatenmark
1½ TL Kreuzkümmel, gemahlen
2 TL Za'atar (orientalische Gewürzmischung)
2 TL getrocknete Paprikaflocken (alternativ 1 TL Paprikapulver, edel-süß)
½ TL Harissa oder Chilipulver (optional)
½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 TL Salz
2 Lorbeerblätter
3 EL glatte Petersilie, fein gehackt
6 EL Olivenöl

Für die Auberginen:

4 mittelgroße Auberginen
4 EL Olivenöl
1 TL Salz

Außerdem:

150 g Schafskäse, grob zerbröseln
1 TL Za'atar zum Bestreuen

Zubereitung:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Auberginen mit Schale längs halbieren und das Fruchtfleisch rautenförmig einschneiden. Die Schnittflächen mit Olivenöl bestreichen und dann mit Salz würzen. Mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 30 bis 35 Minuten backen, bis das Fruchtfleisch weich und goldbraun ist.



Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Paprika entkernen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Rinderhackfleisch bei starker Hitze krümelig und kräftig anbraten, Die Zwiebelwürfel hinzufügen und bei mittlerer Hitze weitere acht bis zehn Minuten mitdünsten, bis sie weich und leicht goldbraun sind. Das Tomatenmark einrühren und zwei bis drei Minuten mitrösten. Anschließend die Paprikawürfel hinzufügen und kurz mitbraten. Den gehackten Knoblauch, die Lorbeerblätter, Kreuzkümmel, Za'atar, Paprikaflocken oder Paprikapulver, Harissa sowie Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles gut mischen, zudecken und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Zum Schluss die gehackte Petersilie unterheben und die Lorbeerblätter entfernen.

Die Hackfleischfüllung vom Herd nehmen, in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Schafskäse zerbröseln und etwa die Hälfte davon vorsichtig unter die Füllung mischen. Den restlichen Schafskäse aufbewahren.

Die gebackenen Auberginen aus dem Ofen nehmen und das weiche Fruchtfleisch mit einer Gabel leicht andrücken, sodass eine Mulde entsteht. Die Hackfleischfüllung gleichmäßig auf den Auberginenhälften verteilen und mit dem restlichen Schafskäse bestreuen. Die gefüllten Auberginen nochmals fünf bis acht Minuten im Ofen backen, bis der Schafskäse leicht weich wird.

Mit etwas Za'atar bestreuen, nach Belieben mit frischer Petersilie garnieren und zusammen mit Fladenbrot oder Baguette sowie einem knackigen Salat servieren.

Info: Za'atar, arabisch für „Thymian“, ist auch die Bezeichnung für eine orientalische Gewürzmischung, die in der Regel aus Sesamsaat, Sumach, Thymian, Oregano, Majoran, Schwarzkümmel, Fenchelsaat und Kreuzkümmel besteht. Sie eignet sich für Dips, Salate, Ofengemüse, gegrilltes Lamm und orientalische Eintöpfe.