



Überbackene Aubergine mit Puten-Bolognese

dazu zarter Spinatsalat



ca. 50min



3-4 Personen

Lust auf einen Ausflug in die marokkanische Küche? Dann kommen Auberginen aus dem Ofen mit Käse und einer fruchtigen Sauce mit Hackfleisch genau richtig. Als Beilage servierst du einen würzig-frischen Spinatsalat, der sich ebenfalls sehen lassen kann. Wir müssen uns jetzt mal auf die Schulter klopfen, denn dieses Gericht ist uns wirklich super gelungen. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 große Auberginen
- 2 Pck. nordafrikanische Gewürzmischung
- 500g Putenhackfleisch
- 400g passierte Tomaten
- 200g Babyspinat
- 200g junger Gouda, gerieben ¹
- 3 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Honig oder Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ²

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (1), Schwefeldioxid und Sulphite (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 707kcal, Fett 51.3g, Kohlenhydrate 21.8g, Eiweiß 40.1g



1. Auberginen backen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Auberginen** halbieren und rautenförmig einschneiden. In eine große Auflaufform geben, mit 2EL Olivenöl beträufeln und mit der **½ der Gewürzmischung** und ½TL Salz bestreuen. Die **Auberginen** 40–45Min. im Ofen backen, bis sie sehr weich sind.



4. Spinatsalat zubereiten

1EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig, je ½TL Salz und Zucker (oder etwas Honig) und 1 Prise schwarzen Pfeffer zu einem Dressing verrühren und mit dem **Spinat** vermengen.



2. Hackfleisch braten

3 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln, dann in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in ca. 1Min. duftend anbraten. Das **Hackfleisch** in die Pfanne geben und in 4–5Min. braun und krümelig braten.



5. Aubergine verfeinern

Den **Käse** über die **Auberginen** streuen und kurz zurück in den Ofen geben, bis der **Käse** geschmolzen ist (siehe auch Schritt 6). Die **Hacksauce** auf den **Auberginen** anrichten und mit dem **Spinatsalat** als Beilage servieren.



3. Sauce zubereiten

Die **restliche Gewürzmischung** und ½TL Salz in die Pfanne geben und ca. 1Min. mitbraten. Die **passierten Tomaten** einrühren und 3–5Min. kochen, bis ein Teil der Flüssigkeit verdampft ist. Dann bei niedriger Hitze bis zum Servieren warm halten.



6. Alles in Butter

Um die Auberginenfüllung noch schmackhafter zu machen, kannst du das Innere auch mit einer Gabel zermusen und den Käse dabei unterheben, bis er schmilzt. Für ganz große Feinschmecker könnten wir uns auch ein zusätzliches Löffelchen Butter vorstellen, dass sich geschickt im Auberginenmus versteckt.