

Rezept

Auberginenschiffchen

Zutaten für ca. 4 Portionen Arbeitszeit: ca. 20 min

- 4 Auberginen
- 6 EL Öl
- 600 g Hackfleisch
- 2EL Semmelbrösel
- 4cl Weinbrand
- 2 Eigelb
- 4EL Dosenmilch
- Knoblauchsalz und Pfeffer
- 4 EL geriebener Käse

Die Auberginen waschen, trocknen, halbieren und den Stengelansatz abschneiden. Die Hälften mit der Schnittfläche nach oben auf ein Ofenblech legen und mit 4 EL Öl beträufeln, im Backofen bei ca. 200° etwa 30min backen. Die Auberginen vorsichtig aushöhlen. Das Fruchtfleisch fein hacken und mit dem Hackfleisch, Semmelbrösel, Weinbrand, Eigelb und Dosenmilch gründlich vermischen. Die Mischung mit den Knoblauchsalz und Pfeffer würzen.

Die Masse in die Auberginenschalen füllen und mit geriebenem Käse bestreuen. Das Ofenblech mit dem übrigen Öl einfetten und die Auberginen darauf im Backofen bei 250°C etwa zehn Minuten überbacken.

Guten Appetit!

KW30_Auberginenschiffchen.pdf

[Zurück](#)