

# Aubergine mit Erdnüssen

Vorspeise für 2 Personen



## Zutaten :

Aubergine länglich von ca. 20 x 8 cm

Mozzarella 125 gr

100 gr Hackfleisch

Erdnusskerne ca. 40 gr

Parmesan gerieben

Knoblauch

15 gr Butter

Peperoncini

Tomatenmark oder Ketchup

1 Esslöffel Brühe/Gemüsebrühe

Olivenöl

## Kochutensilien :

rechteckige Keramikform oder Reine ca. 20x30 cm

mittelgrosse Pfanne

Schneidbrett

scharfes kleines Messer  
scharfes grosses Messer  
kleine Rührschüssel

### **Zubereitung :**

Schneide aus der Aubergine 12 rechteckige Scheiben (ca. 10x5 cm) in einer Dicke von ca. 5 mm. (Die Bug-Heck- und Seitenabschnitte kannst Du z.B. für eine Caponata verwenden – siehe Rezept). Trockne die Scheiben bei mittlerer Hitze ohne Öl oder Fett beidseitig in der Pfanne, bis sie ein wenig Farbe bekommen.

Zerstoße die Erdnuskerne in einem Trockentuch mit dem Griff eines großen Messers zu Bröseln und brate sie in der Butter bis sie etwas Farbe und Röstduft bekommen. Gib etwas Peperoncini sowie 1 Teelöffel Brühe oder Gemüsebrühe dazu und vermische alles zu einem groben Brei, den Du in einer kleiner Schüssel beiseite stellst.

Brate in der gleichen Pfanne mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini das Hackfleisch gut an und gib etwas Tomatenmark (kann auch etwas Ketchup sein) dazu.

Es sollen 4 Auberginenstapel mit je 3 Schichten werden. Lege nun vier Auberginenscheiben in die Keramikform mit etwas Abstand nebeneinander. Verteile auf die 4 Scheiben das Hackfleisch, lege die 2. Auberginenscheiben darauf, dann je eine Mozzarellascheibe von ca. 0,5 cm Dicke, streue etwas Parmesan darüber, dann die 3. Auberginenscheiben, die schließlich mit dem Brei aus den Erdnüssen behäuft werden.

Backe die Auberginen im vorgeheizten Backofen bei ca. 150 Grad (Heissluft) ca. 20 min

Serviere je zwei Stapel auf Teller und träufle den gezogenen Saft darüber.

Als Hauptspeise verwendet - einfach die Mengen entsprechend erhöhen.

### **Attenzione :**

Halte das Gericht im Backofen im Auge, damit der Mozzarella nicht zu sehr verläuft und die Erdnüsse nicht zu viel Farbe bekommen.

### **Getränke :**

Ein kräftiger Wein - weiss oder rot - unterstreicht den etwas exotischen Geschmack. Es kann aber auch ein Gläschen Portwein (Ruby), ein Sherry (Cream) oder ein Vino passito sein, für den, der solche Kombinationen mag.