
Typ: Fleisch

Quelle:

Bemerkungen: Mar 20: 1 rote Paprika mit unter das Hackfleisch gemischt.

Zutaten:

- 2 - 3 Auberginen, je nach Größe
- 2 - 3 kleine, grüne Peperoni, je nach Schärfe
- 150 g Schinkenspeck in dünnen Scheiben
- 400 g Hackfleisch (Lamm oder Rind)
- 2 - 3 Zwiebeln, je nach Größe
- 3 Knoblauchzehen
- ½ TL Zimt
- 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 TL getrocknetes Oregano
- 1 Bund Petersilie oder frischen Koriander
- 1 Bund Minze (oder getrocknet)
- 1 große Dosen Tomaten
- 1 Glas trockener Weißwein
- 1 Becher Yoghurt
- 1 Becher Schmand
- Olivenöl, Butter

Rezept: Hackfleisch in großem Topf scharf anbraten bis krümelig. Hitze runterdrehen. Zwiebeln, Peperoni und Knoblauchzehen fein hacken und im gleichen Topf mit dem Hackfleisch vorsichtig anbraten, bis sie goldgelb sind. Kreuzkümmel, Zimt, Oregano, gehackte Petersilie und Minze zugeben und höchstens eine Minute mit anbraten. Danach mit einem Glas Weißwein ablöschen. Tomaten zufügen und mit Salz abschmecken. Mindestens eine Stunde, besser länger (je länger, je lieber) köcheln lassen; gegen Ende mit offenem Deckel, so daß Großteil der Flüssigkeit verdampft ist.

Schinkenspeck in kleine Streifchen schneiden.

Auberginen waschen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Öl bepinseln und unter dem Backofengrill hellbraun rösten. Einmal wenden. Gebratene Auberginenscheiben beiseite stellen.

Auflaufform fetten. Abwechselnd Auberginenscheiben, gebratene Peperoni, Schinkenspeckstreifchen und Hackfleisch einfüllen, zuletzt eine Lage Auberginenscheiben.

Backofen auf 220°C vorheizen.

Yoghurt und Schmand miteinander verrühren, leicht salzen. Mischung über die gefüllte Auflaufform gießen und im Backofen ohne Deckel ca. 60 min erhitzen.

Beilagen: Stangenweißbrot, Fladenbrot oder Reis.