

# Auberginen mit Lammfüllung und Pinienkernen

732

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** Ottolenghi, Tamimi: Jerusalem, S. 166

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Diese Auberginen serviert man am besten nur mit etwas frischem Brot oder einfachem gekochtem Reis (Basmatireis mit Orzo, siehe Seite 103) und Pickles (Eingelegte Rübchen und Rote Bete, siehe Seite 307).

Dez 18: 1 h im Backofen reicht auch.

**Zutaten:**

- 4 mittelgroße Auberginen (etwa 1,2 kg), der Länge nach halbiert
- 6 EL Olivenöl
- 1½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1½ EL Paprikapulver edelsüß
- 1 EL Zimt
- 2 mittelgroße Zwiebeln (340 g), fein gehackt
- 500 g Lammhackfleisch
- 50 g Pinienkerne
- 20 g glatte Petersilie, gehackt
- 2 TL Tomatenmark
- 3 TL Zucker
- 1½ EL Zitronensaft
- 1 TL Tamarindenpaste
- 4 Zimtstangen
- Salz und schwarzer Pfeffer

**Rezept:** Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Die Auberginenhälften mit der Schnittfläche nach oben nebeneinander in eine ofenfeste Form legen. Mit 4 Esslöffeln Olivenöl einpinseln und mit 1 Teelöffel Salz sowie reichlich Pfeffer bestreuen. 20 Minuten im Backofen goldbraun rösten, danach abkühlen lassen.

Inzwischen für die Füllung das restliche Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Gewürze mischen und die Hälfte der Gewürzmischung mit den Zwiebeln etwa 8 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze unter häufigem Rühren anbraten. Hackfleisch, Pinienkerne, Petersilie, Tomatenmark, 1 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Salz sowie etwas Pfeffer hinzufügen und das Ganze weitere 8 Minuten unter Rühren braten, bis das Fleisch durchgegart ist.

Die restliche Gewürzmischung in einer kleinen Schüssel mit 150 ml Wasser, Zitronensaft, Tamarindenpaste, dem restlichen Zucker, den Zimtstangen und 1/2 Teelöffel Salz verrühren.

Den Backofen auf 195°C herunterschalten. Das Gewürzwasser in die ofenfeste Form gießen. Die Hackfleischfüllung auf den Auberginenhälften verteilen, die Form gut mit Alufolie verschließen und für weitere 1½ Stunden in den Ofen schieben, bis die Auberginen weich sind und die Sauce eingedickt ist. Die Auberginen mit der Sauce begießen. Kocht die Sauce zu stark ein, etwas Wasser hinzufügen. Die gefüllten Auberginen warm oder mit Zimmertemperatur servieren.