Auberginen – Hackfleisch – Auflauf mit Mozzarella

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Frisch, einfach und schnell für jeden Tag, preiswert, schmeckt der Familie

Zutaten

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 600 g Auberginen in ½ cm dicken Scheiben
- 500 g vollreife Tomaten in Würfeln
- 1 El Tomatenmark
- 1 El Balsamico Essig
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 -3 El Olivenöl
- 200 g Büffel Mozzarella in Scheiben
- 2 El frischer Oregano, gehackt
- 1 Töpfchen Basilikum
- 60 g gehobelter Parmesan
- 3 El Semmelbrösel
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Tomaten von der Blüte und den Kernen befreien und in 2 cm große Stücke, den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

Schritt3

Die Auberginenscheiben zunächst mit Salz bestreuen und eine ½ Stunde stehen lassen, entzieht das Wasser. Danach trocken tupfen und von beiden Seiten in einer Stielpfanne anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Das Hackfleisch in heißes Olivenöl geben, salzen, pfeffern und „krümelig“ anbraten, Zwiebeln und Knoblauch dazu geben. Farbe nehmen lassen. Gehackten (oder auch getrockneten) Oregano, Basilikum und das Tomatenmark mit braten.

Schritt6

Die vorbereiteten Tomatenwürfel und Balsamico zufügen und Alles ca. 15 min. „köcheln lassen, kurz halten.

Schritt7

Eine ausreichend große Auflaufform zunächst mit den Auberginenscheiben dicht an dicht belegen.

Schritt8

Die Hälfte des Hackfleisches darüber geben, mit Parmesan gleichmäßig bestreuen und die Hälfte der Mozzarella Scheiben verteilen.

Schritt9

Den Vorgang wiederholen und mit den Semmelbröseln abschließen.

Schritt10

Für 35 – 40 min. in den auf 175 ° C vorgeheizten Backofen schieben (Untere Schiene) und appetitlich überkrusten.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Rustikal in der Auflaufform mit einigen Basilikumblättern garniert zu Tisch geben, dazu reicht ein Stück Ciabatta Brot.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** auberginen, auflauf, bürgerlich, einfach, für die ganze familie, hackfleisch, mozzarella, preiswert, schnell

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/auberginen-hackfleisch-auflauf-mit-mozzarella/