



Griechischer Fleischplätzchen Auflauf mit Auberginen, Tomaten und Joghurt

- **Küche:** Griechisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Abwechslung in der Alltagsküche, mit Urlaubserinnerungen, schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- 400 g -500 g Lamm- oder Rinderhackfleisch
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- Etwas gehackter Rosmarin
- Etwas gehackter Thymian
- 1/2 rote Chilischote, entkernt, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 200 ml Gemüsebrühe
- 250 g Auberginen, gewaschen, geputzt, in 1 cm dicken Scheiben
- 250 g Tomaten ohne Blüte, in 1 cm dicken Scheiben
- 3 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 150 g vollfetter Joghurt, nach Möglichkeit griechischer Joghurt

Zubereitungsart

Schritt1

Das Gehackte mit 1 El Wasser, den Zwiebeln, dem Knoblauch, Chili und den Kräutern, Salz und Pfeffer mengen. Etwas 8 Fleischplätzchen formen.

Schritt2

Ganz kurz und scharf in Olivenöl von Beiden Seiten anbraten, auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt3

In der gleichen Pfanne die Auberginen Scheiben anbraten, abtropfen lassen.

Schritt4

Nunmehr die Fleischplätzchen aufrecht in eine passende Auflaufform schichten, Tomaten- und Auberginenscheiben abwechselnd dazwischen stecken.

Schritt5

Mit der Gemüsebrühe aufgießen und für 25 min. bei 175 ° C Umluft in den vor geheizten Backofen geben.

Schritt6

5 min. vor Garzeit Ende obenauf den Joghurt verteilen, zu Ende garen.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** auberginen, Hauptgerichte, joghurt, schmeckt der ganzen familie **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/griechischer-fleischplaetzchen-auflauf-mit-auberginen-tomaten-und-joghurt/>