

Gratinierte Auberginen

Zutaten

2 Auberginen
250g Hackfleisch (halb und halb)
100g Karotten
100g Sellerie
100g Lauch
3 Zwiebeln
Tomatenmark
Salz
Pfeffer
Oregano
Knoblauch
Parmesan

Zubereitung

Hackfleisch anschwitzen. Gemüse in Würfel schneiden und mit anschwitzen.
Tomatenmark hinzugeben und ablöschen.
Aubergine halbieren, aushöhlen und mit der Hackmasse füllen.
Das Ganze mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200Grad Celsius garen.