

Gefüllte Auberginen aus dem Combi-Dampfgarer

Rezept-Info:

Personenzahl: 4 Stück
Menü: Vorspeise
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

4	Auberginen	1	Zwiebel
1	grüner Paprika	1	Chilischote
200 g	Rindergehacktes	200 g	Fetakäse
1	Knoblauchzehe		Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
	Olivenöl		

Zubereitung:

Die Auberginen halbieren und aushöhlen. 100g der ausgehöhlten Auberginen in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Paprika in kleine Würfel schneiden, Chilischote und Knoblauchzehe fein hacken. Fetakäse würfeln und mit dem Hackfleisch und dem Gemüse vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer kräftig abschmecken. Die Masse in die Auberginen füllen, in eine Auflaufform geben, Olivenöl darüber geben und im Combigarer bei 170 – 180°C, 85% Feuchte 25 – 35 Minuten backen. Bei einem Blech die 3. Einschubebene von unten, bei zwei Blechen die 2. und 4. Einschubebene von unten benutzen.