

# Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

## ALBOTH'S Gefüllte Auberginen

### Schritt 1:

100	g	Reis	kochen.
4	st	Auberginen	waschen und einen ca. 2 cm dicken Streifen längs abschneiden. Die Auberginen aushöhlen. Das Auberginenfleisch in kleine Würfel schneiden.
1	st	Zwiebel	pellieren und in feine Würfel schneiden.
1/8	st	Chilischote	kleinschneiden.
1	st	Tomate	in Würfel schneiden.

### Schritt 2:

200	g	Hackfleisch etwas Öl	Die Zwiebel, Auberginenfleisch und Chilischote mit in anbraten, und die Tomatenwürfel dazugeben.
1	el	Tomatenmark	
2	el	Salz/Pfeffer Petersilie (gehackt).	Würzen mit und  Unter die Hackfleischmischung den Reis geben.



# Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

## Schritt 3:

Parmesan

Die ausgehöhlten Auberginen in eine gebutterte feuerfeste Form legen und mit der Hackfleischmasse füllen. Mit geriebenen bestreuen und bei 180 °C ca. 25 Min. backen.

## **Der Profitipp von Claus Alboth:**

Die Kerne der Chilischote müssen unbedingt entfernt werden, weil sie sonst dem Gericht zu viel Schärfe geben.

Damit der volle Geschmack der Auberginen entfaltet werden kann, müssen diese mit viel Hitze angebraten werden.

Anstatt Hackfleisch kann man die Auberginen auch mit Gemüse, wie zum Beispiel Paprika oder Zucchini, füllen.

Keinen geriebenen Parmesan verwenden, besser ist ein Stück Grana Padano.

„Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:  
ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal, Erfurt – [www.alboths.de](http://www.alboths.de)



**LandesWelle**  
THÜRINGEN