

# ÜBERBACKENE AUBERGINENTALER



## Zubereitung

Auberginen waschen, in 8 Taler (3–4 cm dick) schneiden und in heißem Öl von beiden Seiten anbraten. Pilze säubern und die Stiele von den Köpfen trennen. Paprika waschen und putzen, Zwiebel schälen. Endstücke der Auberginen sowie Pilzstiele, Paprika und Zwiebel fein würfeln. Die Hälfte vom Käse untermischen und die Masse mit Salz, Pfeffer und mediterranen Gewürzen gut würzen. Hackfleisch zugeben und untermischen.

Aus der Masse runde Plätzchen in Größe der Auberginentaler formen. Die Auberginentaler damit belegen, mit den Pilzhüten abdecken und mit restlichem Käse bestreuen.

Speckscheiben halbieren, in eine Pfanne legen und die Auberginentaler darauf setzen. Ewas Wasser angießen und aufkochen lassen. Die Pfanne abdecken und die Auberginentaler bei mittlerer Hitze garen, dabei nach Bedarf etwas Wasser nachgießen.

Die Soße mit Schmand verfeinern und mit etwas angerührtem Mehl binden.

Tipp: Dazu reicht man Reis und beliebigen Blattsalat

## Zutaten

- 2 Auberginen
- 250 g Schweinehackfleisch
- 250 g Rinderhackfleisch
- 8 große Champignons
- je 1/3 rote, gelbe und grüne Paprikaschoten
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 250 g geriebener Gouda
- 4 dünne Scheiben Rippenspeck
- Öl
- Salz, Pfeffer
- mediterrane Gewürze
- Schmand
- etwas Mehl