

Der Kochklub für Jugendliche



Fleischbällchen im Auberginenmantel

- 2 Auberginen
- Salz
- Pfeffer
- 6 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Rinderhackfleisch
- 50 g Schafskäse
- 1 TL frisch gehackter Thymian
- edesüßes Papriapulver
- 450 g Tomaten aus der Dose
- 200 g frisch geriebener Emmentaler

Zubereitung:

Die Auberginen putzen, waschen und längs in Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben darin von beiden Seiten etwa 3 Minuten braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

Die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und feinhacken. Das Rindfleisch in einer Schüssel mit Zwiebel, Knoblauch, zerbröckeltem Schafskäse und Thymian mischen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Aus der Hackfleischmasse kleine Bällchen formen, in jeweils eine Auberginenscheibe wickeln und mit Holzstäbchen feststecken.

Die Dosentomaten in eine feuerfeste Form geben, würzen und die umwickelten Fleischbällchen hineinlegen. Mit Emmentaler bestreuen und im Ofen etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Jugendzentrum
TEMPEL
der evangelischen
Friedenskirchengemeinde

