

## Brungiel mimli - gefüllte Auberginen

Eine traditionelle und köstliche Art, Auberginen in Malta zu essen, besteht darin, sie zu kochen, das Fruchtfleisch zu entfernen, mit Hackfleisch zu mischen und die Mischung in die herausgeschöpften Auberginenhälften zu füllen.

### Zutaten:

- 2 große Auberginen
- etwas Brühe oder Wasser
- 1 Zwiebel
- 250 g Hackfleisch, (Rind oder gemischt)
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer
- 50 g Käse, geriebener
- 3 EL Öl



### Zubereitung

Die Auberginen 5 Minuten in Wasser kochen, herausnehmen und abkühlen lassen. Danach die Auberginen der Länge nach halbieren und aushöhlen (der Auberginenrand sollte noch an die 1 cm dicke haben).

Von 1 Aubergine das Fleisch in kleine Würfel schneiden.

Nun die Zwiebel in Würfel schneiden und im Öl dünsten und nach ca. 4 Minuten das Hackfleisch dazugeben und fast durchbraten.

Danach das Tomatenmark und Auberginenfleisch dazugeben und so lange bei kleiner Hitze kochen, bis alles gar ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen.

Das Ei aufschlagen und mit dem Hackfleisch verrühren.

Die Auberginen mit dem Hackfleisch füllen und in eine flache feuerfeste Form setzen. Geriebenen Käse oben draufbetten.

Die Brühe mit in die Form gießen und die Auberginen in der Mitte des Ofens ca. 20 Minuten bei 200 Grad schmoren, bis der Käse geschmolzen und leicht bräunlich geworden ist.

Dazu passen Salzkartoffeln oder Salat.

Tipp: Wer mag, kann zum Hackfleisch auch 100 g kleingeschnitten Bauchspeck hinzufügen, um mehr Würze zu bekommen.

Viel Vergnügen und Guten Appetit!