

Unbenannt

Hackfleisch vom Lamm mit Auberginen

(2 Personen)

1 EL Olivenöl
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knobliche, fein gehackt
1 Aubergine, gewürfelt
250 g Hackfleisch (Lamm)
3 Pomodori- oder Strauchtomaten, entkernt und gewürfelt
1 EL ital. Kräuter (Rosmarin, Thymian, Oregano)
Pfeffer und Salz
150 g Joghurt
1 Eigelb
50 g Parmesan oder Gouda, gerieben

Den Ofen auf 200° C vorheizen.

In einer Bratpfanne das Öl erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Aubergine hineingeben und bei mässiger Hitze ca. 10 min anbraten. Nun das Hackfleisch untermischen und bröselig braten. Tomaten und ital. Kräuter dazugeben, umrühren und mit Pfeffer+Salz abschmecken.

Die Hackfleischmischung in eine feuerfeste Form füllen.

Joghurt mit dem Eigelb zu einer glatten Sauce verrühren, über die Hackfleischmischung geben und mit dem Käse bestreuen.

Im Ofen ca. 30 min gar und goldbraun backen.