

Gefüllte Schühchen

Zutaten:

4 mittelgroße Auberginen
4 EL Olivenöl und Öl fürs Blech
1 große Zwiebel fein gewiegt
300 g Lammhackfleisch
300 g Fleischtomaten
1 EL Tomatenmark
Salz, schwarzer Pfeffer
1 Bd. Petersilie
2 EL Paniermehl
100 g Emmentaler gerieben
40 g Butter
2 EL Mehl
½ l Milch
2 TL Zitronensaft
1 Ei

Zubereitung:

Auberginen waschen, trocknen und Ansätze abschneiden. Öl erhitzen, Auberginen rundherum anbraten, abkühlen, längs halbieren. Fruchtfleisch mit Löffel bis auf einen Rand ausschaben, hacken und beiseite stellen. Zwiebel und Hackfleisch bei starker Hitze anbraten. Tomaten häuten, würfeln, mit Tomatenmark und Pfanneninhalte mischen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten durchschmoren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie hacken, mit Paniermehl und der Hälfte des Käses mischen. Den Backofen auf 225° vorheizen.

Bachblech mit Öl einpinseln. Auberginenhälften nebeneinander setzen und mit dem Hackfleisch füllen.

Butter erhitzen, Mehl einrühren, anschwitzen. Milch unter Rühren dazugeben, aufkochen.

5 – 8 Minuten köcheln, umrühren, dann beiseite stellen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Das Ei verquirlen und den restlichen Käse unter die Sauce rühren. Auberginen damit dick überziehen und im Ofen ca. 30 Minuten überbacken.

