

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Auberginen-Baklava (6 Personen)

Zutaten: 500 g Auberginen, 400 g Blätterteig, 2 Zwiebeln, 3 Knobzehen, 400 g Rinderhack, 4 EL Tomatenmark, 1 TL getr. Rosmarin, 400 g Joghurt, 100 g Käse, Olivenöl, Salz u Pfeffer, Butter.

Zubereitung: Die Blätterteiglagen ausbreiten und in 20 min auftauen. Die Aubergine in 1 cm breite Scheiben schneiden, von beiden Seiten gut anbraten und salzen. Öl erhitzen, die gehackten Zwiebeln und den Knobi darin 10 Minuten weich dünsten. Das Rinderhack zugeben und mitbraten, bis es seine rote Farbe verloren hat. Das Tomatenmark unterrühren, kurz mitbraten. Und kräftig mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Eine große Auflaufform wählen und mit Butter ausstreichen oder ein Blech mit einem Backrahmen, ca. 30x40 cm wählen u. mit Papier belegen. Jede Blätterteigplatte auf die Größe der Auflaufform ausrollen. 1 Blätterteiglage in die Form legen. Die Hälfte des Rinderhacks darauf verteilen und Joghurt-Kleckse darauf geben. Blätterteig darauf und die nächste Schicht mit der Hälfte der Auberginen-Scheiben belegen. Usw. Die oberste Teigplatte mit Käse bestreuen und Butterflocken versehen.

Bei 200 Grad in etwa 40 Minuten goldgelb backen.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com