

Auberginen Hackfleischröllchen mit Joghurt - Minz Soße

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das schmeckt der ganzen Familie, herzhaft, mediterran und appetitlich bunt. Mit Hackfleisch, Schafskäse und frischem Gemüse, einfach in eine Auflaufform geschichtet. Preiswertes, gesundes Essen für jeden Tag.

Zutaten

- Für die Füllung:
- 700g Auberginen
- 3-4 Tomaten in Scheiben
- 500g Rinder oder Lammgehacktes
- 100g Schafskäse in kleinen Würfeln
- 2 ganze Eier
- 2 mittelgroße, fein gewürfelte Zwiebeln
- 50g gestiftete Mandeln, leicht gebräunt
- 1 Brötchen, eingeweicht
- 2 fein geschnittene Knoblauchzehen
- 2 El gehackte Petersilie
- Etwas Rapsöl zum Braten
- Salz, Pfeffer oder Chili, etwas gemahlenen Piement und gemahlene Nelken
- Für die Joghurtsoße:
- 200 ml Vollmilchjoghurt
- 50 ml Schmand oder Crème fraiche
- 3-4 frische Minze-Blättchen, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer oder Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Die Auberginen Röllchen:

Schritt2

Die Auberginen in der Länge in ½ cm dicke Scheiben schneiden und zunächst einmal mit Salz würzen, etwas stehen lassen.

Schritt3

Dann, die Scheiben in heißem Öl in einer Stielpfanne von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen und auf Küchentrepp legen, abtropfen lassen. In der gleichen Pfanne die Mandeln bräunen.

Schritt4

Das Gehackte würzen und mit dem Brötchen, den Eiern, den Zwiebeln und der Petersilie verarbeiten und zuletzt die Mandeln, sowie ca. 70g Schafskäse unter mengen; 30g zurück lassen.

Schritt5

Aus der Masse kleine Röllchen formen und den Auberginenscheiben angepasst, einrollen.

Schritt6

In eine feuerfeste Form setzen und mit Tomatenscheiben belegen.

Schritt7

Für ca. 45-50 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt8

Vor dem servieren, gewissermaßen in den letzten 10 min. den restlichen Schafskäse verteilen.

Schritt9

Die Joghurt-Minzsoße:

Schritt10

Den Joghurt mit Schmand und den gehackten Minzblättchen, Salz und Pfeffer verrühren.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben, ev. mit buntem Gemüseergänzen.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** auberginen, auflauf, einfach, für jeden tag, hackfleisch, lecker, preiswert, schmeckt der ganzen familie

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/auberginen-hackfleischroellchen-mit-joghurt-minz-sosse/>