

## *für Gäste: Auberginenröllchen mit Hackfleisch und Feta*

### *La Mise en Place:*

**2 Auberginen, Olivenöl, Pfeffermühle, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 20 Baumnusskerne, 100 g Feta, 1 Ei, 300 g Hackfleisch vom Rind, Paprika, Cayenne, Tabasco, Curry, Five Spices, 2 Tomaten, Olivenöl, 1 Bund Petersilie, 1 Joghurt, 1 Becher saurer Halbrahm**

### *Die Vorbereitung:*

Auberginen längs in dünne Scheiben schneiden. Mit Olivenöl bepinseln, auf ein ausgelegtes Blech setzen und mit Pfeffer bestäuben. In den Ofen schieben.

Zwiebel und Knoblauch fein und Baumnusskerne grob hacken. Feta in Würfel schneiden. *¼ dieser Zutaten beiseitestellen*, den Rest mit Ei und Hackfleisch zu einem Teig verkneten. Mit Paprika, Cayenne, Tabasco, Curry, Five Spices und Pfeffer würzen. Tomaten in Scheiben schneiden.

Die Auberginenscheiben mit der Hackfleischmasse belegen und zusammenklappen. Abwechselnd mit den Tomatenscheiben in eine mit Olivenöl ausgepinselte Gratinform setzen und mit Olivenöl beträufeln.

Petersilie fein schneiden. Mit den beiseite gestellten Nüssen, Zwiebel, Knoblauch und Feta sowie 1 EL Olivenöl mischen.

### *Das Backen:*

Auberginen: im auf 180° vorgeheizten Ofen 20 Minuten.

Auberginenröllchen: im auf 180° vorgeheizten Ofen 45 Minuten.

Nach 30 Minuten Backzeit Petersilienmischung über den Gratin streuen und die restlichen 15 Minuten überbacken.

### *Die Vollendung:*

Für die Sosse Joghurt mit saurem Halbrahm verrühren und separat zu den Auberginenröllchen servieren.

