

Hackfleischbällchen mit Auberginen für 4 Personen



Zutaten für 4 Personen

- 1 Kilo Gehacktes (gemischt vom Schwein oder nur Rind)
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 mittelgroße Auberginen
- 500 g sonnengereifte Tomaten (oder 2 Dosen Tomatenstücke)
- ½ Tasse Olivenöl
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Basilikum
- Oregano

Zubereitung:

Gehacktes mit klein gehackten Zwiebeln und Knoblauchzehen und Eiern mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl im tiefen Topf erhitzen. Aus dem Hackfleisch kleine Bällchen formen und im Öl kurz anbraten. Immer wieder wenden, damit die Bällchen nicht anbrennen. Auberginen und Tomaten waschen, in Würfel schneiden und in den Topf geben. Gut salzen, mit Basilikum und Oregano würzen. Auf kleiner Stufe circa 30 Minuten köcheln lassen.

Servieren mit Weißbrot, Reis, Kartoffeln oder Nudeln, je nach Bedarf.

Rezept von Sigrid Wohlgemuth aus Kreta