Klößchen mit Auberginen

Patlıcanlı Köfte

500 g Hackfleisch
1 Zwiebel
3 altbackene Brotscheiben
1 EL Milch
1 ½ KL Salz
1 KL Kumian
1 TL Pfeffer
8-10 Peterssilienzweige
1 Ei
5 Mittel große Auberginen
1 Glas Bratöl
1 Schüssel Joghurt
4 Knoblauchzehen
2 Tomaten

In einen Rührschüssel das Innere der altbackenen Brotscheiben und mit Ei, geriebene Zwiebel und Milch das Brot aufweichen.
Dazu Hackfleisch, Kumian, Pfeffer, Salz und fein gehackte Petersilie geben und 10 Minuten kneten und zum Ruhen in den Kühlschrank stellen.
Die Auberginen schälen und für eine Halbe Stunde in Salzwasser legen, damit der bittere Geschmack schwindet.
JedeAubergine der Länge nach in 5 Teile schneiden, und im Bratöl braten.
Die Klößchenmasse nun in 25 gleich große Teile aufteilen, jedes Teil wie ein Finger zusammenrollen.
Klößchen im selben Öl wie die Auberginen braten.
Auf den Rand der gebratenen Auberginen die Klößchen legen und dann zusammenrollen.
Diese Auberginenklößchen in einen mittelgroßen Backblech einreihen, darauf die geschälten und in Ringe geschnittene Tomaten legen.
Im auf 190 Grad vorgeheiztem Backofen bis die Farbe der Tomaten sich ändert backen.
In einen Servierteller legen und mit dem Knoblauchjoghurt begießen.

Tipp: Damit die Auberginenklößchen gesund werden, die Auberginen auf Glut und die Klößchen auf dem Grill brasten. In diesem Fall sollte in das Backblech ein Teeglas Öl eingeschüttet werden.