



## Auberginescheiben

Patlican Musakka



1 kg Auberginen  
250 g Rinderhackfleisch  
2 mittelgroße Zwiebel  
2 grüne Spitzpaprika  
1 große reife Tomate  
1 EL Tomatenmark  
1 Teeglas Öl  
Salz

- # Auberginen streifenförmig schälen und im Salzwasser eine halbe Stunde stehen lassen.
- # Grob gewürfelte Zwiebel in Öl rosarot dünsten.
- # Fein gehackte Spitzpaprika und Hackfleisch hinzufügen, ständig umrühren damit das Hackfleisch nicht verklumpt.
- # Nachdem die Flüssigkeit des Hackfleischs verdampft ist Tomatenmark und kurze Zeit danach geriebene Tomaten hinzugeben.
- # Schließlich Salz hinzugeben und den Herd ausschalten.
- # Die Auberginen in Scheiben zuschneiden.
- # Die Hackfleischmasse in einen separaten Behälter geben.
- # In dem gleichen Topf nun die Auberginescheiben geben.
- # Darauf nun die Hackfleischmasse einfüllen.
- # Auf mittlerer Hitze ohne Wasser 5 Minuten kochen und danach 1 1/2 Gläser warmes Wasser hinzugeben und 30-35 Minuten köcheln lassen.

Tipp: Auf die gleiche Art und Weise können Sie auch Kartoffel zubereiten.