


Gevulde aubergine



 Bereiden in: koekenpan
en oven

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 45 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 200 gr gehakt
- 2 aubergines
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 el Mutti dubbel concentraat
- 200 gr Mutti Pomodorini
- 80 gr feta
- 2 tl oregano
- 1 tl komijn
- Peper en zout
- Olijfolie

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Gevulde aubergine

Bereiding

Eerst alvast de oven voorverwarmen op 180 graden Celsius (hetelucht).

- 1 Halveer de aubergines.
- 2 Schep het vruchtvlees er uit met een lepel, maar zorg dat u een randje van ongeveer 4 mm overhoudt.
- 3 Hak het vruchtvlees fijn. Leg de uitgeholde aubergines in een ingevette ovenschaal.
- 4 Pel en snipper de ui en hak de knoflook fijn. Fruit dit aan in iets olijfolie.
- 5 Voeg het gehakt toe en bak dit mee.
- 6 Voeg de tomatenpuree, de komijn en de oregano toe en bak dit mee.
- 7 Voeg de blokjes aubergine toe en bak deze rondom aan.
- 8 Voeg een half blik van de Mutti Pomodorini toe en roer de saus even om. Breng de saus op smaak met peper en zout.
- 9 Vul de aubergines met het gehaktmengsel en verkruimel de feta eroverheen. Plaats de schaal voor ongeveer 40-45 minuten in de voorverwarmde oven. Indien de bovenkant te donker wordt, kan je deze afdekken met aluminiumfolie.

Garneer met peterselie serveer eventueel met tzatziki.

Serveren

serveer eventueel met tzatziki.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten