Papoutsakia – Griechische, mit veganem Hack gefüllte Auberginen

Zeit gesamt 1h

Zubereitungszeit 10min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Auberginen	2 St.
Olivenöl	5 EL
Schalotten	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Petersilie, frisch	20 g
Vemondo veganes Hack	300 g
Tomatenmark	1 EL
Tomaten, gehackt	300 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Vemondo Reibegenuss	60 g

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Auberginen waschen, Stiele entfernen, der Länge nach halbieren und im Abstand von 1 cm über Kreuz einschneiden. Auberginen kräftig salzen und das Fleisch auskratzen. Auberginenfleisch fein hacken.

2. In einer großen Pfanne 1 EL Olivenöl bei mittlerer Stufe erhitzen. Auberginenhälften auf der Hautseite anbraten und in eine große Auflaufform geben.

3. Schalotte halbieren, schälen und fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken.

4. In einer großen Pfanne 1 EL Olivenöl bei mittlerer Stufe erhitzen. Schalotte, Knoblauch und Vemondo veganes Hack miteinander anbraten. Tomatenmark und gehackte Tomaten dazugeben und ca. 5 Min. bei kleiner Hitze kochen lassen. Petersilie dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Soße großzügig über die Auberginen geben, mit Vemondo Reibegenuss bestreuen und im Backofen ca. 40 Min. backen. Papoutsakia auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Am besten schmeckt frisches Pitabrot dazu!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	368 kcal
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	23 g