

## Gevulde aubergines (4 personen)

### Ingrediënten:

2 aubergines  
300 gram lams- of rundergehakt  
1 ui fijngesneden  
2 teentjes knoflook geperst  
Halve theelepel gemalen komijn  
Halve theelepel gedroogde oregano  
Halve theelepel kaneel  
Halve theelepel paprikapoeder  
Zout en peper  
3 ontvelde en in stukjes gesneden tomaat  
25 gram parmezaan  
2 eetlepels olijfolie  
Paar takjes platte peterselie



### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200°

De aubergines in de lengte halveren en met een meloenlepel het vruchtvlees in bolletjes eruit scheppen. Bestrooi deze met zout en olijfolie. Leg de aubergine met de auberginebolletjes op een bakplaatje en zet deze 30 minuten in de oven tot ze net zacht beginnen te worden.

Fruit intussen de ui en knoflook met een eetlepel arachideolie. Voeg het gehakt en de specerijen toe. Bak het gehakt rul. Voeg de tomaten toe en breng op smaak met zout en peper.

Laat het gehaktmengsel ongeveer 15 minuten op het vuur zachtjes uitbakken en iets indikken. Schep dan de bolletjes aubergine door het gehakt.

Vul de halve aubergines met dit gehaktmengsel. Strooi de Parmezaanse kaas hierover en zet de aubergines nog 10 à 15 minuten terug in de oven

Serveer de aubergines, bestrooid met peterselie, met rijst en een lekkere salade of geroosterde groente.

Bron: Libelle



Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
tel. 0174-622168

[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)