

Aubergine mit Pastinaken, Möhren und Hirse für 4 Personen



100 g Hirse
250 ml Gemüsebrühe
500g Auberginen

250 g Pastinake
400g Möhren
200g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen

Öl

200 ml Sahne

Thymian, getrocknet
Salz & Pfeffer
100 g Käse gerieben

100 g Käse gerieben

5 Min in
kochen und dann nochmals 10 Min. ausquellen lassen.
halbieren und aushöhlen.
Dabei einen ca. 1 cm breiten Rand stehen lassen.
Das Auberginenfleisch klein hacken.

und
schälen und in sehr kleine Würfel schneiden.
und
schälen und fein hacken.

Etwas
in der Pfanne erhitzen und die Auberginenhälften von beiden Seiten
etwa 2 Min. anbraten.
Danach die Auberginenhälften in eine gefettete Auflaufform geben.
Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Zwiebeln und Knoblauch in der Pfanne 1 - 2 Min. glasig dünsten
und dann das restliche Gemüse zugeben und unter gelegentlichem
Rühren 6 Min. anbraten.

zugießen und nochmals ein paar Min. weiter köcheln lassen, bis das
Gemüse weich ist.

Nun die Hirse dazugeben und mit viel
und
abschmecken. Masse ein wenig abkühlen lassen, dann
unterrühren.

Die Masse in die Auberginenhälften füllen und mit nochmals
bestreuen. Im heißen Ofen, auf mittlerer Schiene, ca. 30 Min. backen.