

## 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.