



Aubergine, gefüllt mit Thymian-Gemüse

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 40 Min.

100 g Hirse	Die Hirse 5 Minuten in der Gemüsebrühe kochen und dann nochmals 10 Minuten ausquellen lassen.
250 ml Gemüsebrühe	
2-3 Auberginen	Die Auberginen halbieren und aushöhlen. Dabei einen ca. 1 cm breiten Rand stehen lassen. Das Auberginenfleisch klein hacken.
250 g Pastinaken	Pastinaken und
4 Möhren	Möhren schälen und in sehr kleine Würfel schneiden.
1 kl. Paprika	Paprika ebenfalls fein würfeln.
2 Zwiebeln	Die Zwiebeln und den
2 Knoblauchzehen	Knoblauch schälen und fein hacken.
	Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die Auberginenhälften von beiden Seiten etwa 2 Minuten anbraten. Danach die Auberginenhälften in eine gefettete Auflaufform geben. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
50 ml Sahne	Nun Zwiebeln und Knoblauch in der Pfanne (besser in einem Wok, weil es sonst später eng werden kann) 1-2 Minuten glasig dünsten und dann das restliche Gemüse zugeben und unter gelegentlichem Rühren 6 Minuten anbraten. Sahne dazu gießen und nochmals ein paar Minuten ziehen lassen, bis das Gemüse weich ist. Nun die Hirse dazugeben und mit dem Thymian, etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
4 Zweige Thymian	
150 g ger. Käse	Masse ein wenig abkühlen lassen, dann die Hälfte des Käse unterrühren. Die Masse in die Auberginenhälften füllen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Im heißen Ofen (Mitte) eine halbe Stunde lang backen.