

# Auberginen-Kalbfleisch-Türmchen

🕒 Zubereiten: ca. 50 Min.  
Backen: ca. 20 Min.

👥 Für 4 Personen

## Zutaten

2 Auberginen  
50 g Sbrinz, frisch gerieben  
2 EL Olivenöl für die Gratinform  
400 g Fleischtomaten  
50 g schwarze Oliven, entsteint  
½ dl Weisswein

### Hackfleischfüllung:

1 Zwiebel, fein gehackt  
2 EL Olivenöl  
500 g Gehacktes vom Schweizer Kalb  
½ TL Salz  
1 kräftige Prise schwarzer Pfeffer  
50 g schwarze Oliven, entsteint, grob gehackt  
je ½ Bund Kerbel, Estragon, fein gehackt  
1 EL Zitronensaft



## Zubereitung

1. Die Auberginen schräg in 16 Scheiben von ca. 5 mm Dicke schneiden. Die Zwiebeln in 1 EL Olivenöl glasig dünsten und etwas abkühlen lassen. Das Hackfleisch mit 1/2 TL Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Oliven, Kräutern, restlichem Olivenöl und Zitronensaft mischen, in vier gleiche Portionen teilen und diese zwischen je 4 Auberginenscheiben zu einem «Törtchen» aufschichten. In eine ausgefettete Gratinform setzen und mit Sbrinz bestreuen.
2. Die Tomaten in grobe Würfel scheiden, mit Oliven um die Törtchen verteilen und würzen. Den Wein zugliessen und in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens ca. 20 Min. backen.
3. Die Törtchen mit Tomatengemüse anrichten und nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

## Beilagen

Dazu passen Kartoffelbeilagen, z.B. Bratkartoffeln, Kartoffelstock oder Rösti.



## Nährwerte

Eine Portion enthält:

390 kcal

33 g Eiweiss

12 g Kohlenhydrate

21 g Fett

(ohne Kartoffelbeilage)