

# Παπουτσάκια

## GEFÜLLTE AUBERGINEN

veggie

*Papoutsakia heißt so viel wie »kleine Schuhe« und lässt sich auf die Form der gefüllten Auberginen zurückführen. Diese können mit Hackfleisch oder wie hier mit Gemüse gefüllt werden. Sie schmecken auch am nächsten Tag noch köstlich.*

**20 MIN + 45 MIN GAREN  
FÜR 4 PERSONEN**

**Auberginen:**

**4 Auberginen**

**3 Zwiebeln**

**3 Knoblauchzehen**

**10 braune Champignons**

**4 EL Olivenöl**

**300 g passierte Tomaten  
(aus der Dose)**

**4 EL fein gehacktes Koriander-  
grün**

**Salz**

**frisch gemahlener Pfeffer**

**2 EL geriebener Parmesan**

**Béchamelsauce:**

**20 g Butter**

**20 g Mehl**

**300 ml kalte Milch**

**Salz**

**frisch gemahlener Pfeffer**

**Außerdem:**

**Auflaufform (20 × 15 cm)**

Die Auberginen waschen, putzen und längs halbieren. Die Hälften mit einem Messer aushöhlen, sodass eine tiefe Mulde entsteht, dabei aber einen schmalen Rand Fruchtfleisch belassen. Die Hälften in die Form legen, das Fruchtfleisch fein hacken.

Die Zwiebeln schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Champignons trocken abreiben, putzen und in kleine Würfel schneiden.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Auberginenfruchtfleisch, Zwiebeln, Knoblauch und Pilze darin bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten anbraten. Tomaten, Koriandergrün, je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer und 200 ml Wasser zugeben und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis das Wasser verdunstet ist. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Für die Béchamel die Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl einrieseln lassen und unter Rühren mit dem Schneebesen anschwitzen. Die Milch langsam unter starkem Rühren zugießen und die Sauce kochen lassen, bis sie andickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gemüsemasse in die Auberginenhälften füllen und leicht andrücken. Die Béchamelsauce darauf verteilen, mit Parmesan bestreuen und die Auberginen im Ofen (Mitte) 45 Minuten garen. Heiß servieren.