

Liebe Lena,

auch ich kaufe gerne bei Rewe ein, allerdings nur das, was nicht in unserem großen Garten wächst, also Getreide, Nudeln, Reismilch und andere vegane Produkte.

Alles andere ernten wir aus unserem Garten, von dem ich dir einige Fotos schicke.

Im Moment weiß ich gar nicht, was ich zuerst ernten soll, alles wächst in großen Mengen, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Gurken, Mangold, Rettich, Rotkohl, Paprika, Salate und die verschiedensten Gewürze und Kräuter.

Und dann noch das ganze Obst, späte Himbeeren, Brombeeren, Äpfel und Birnen und bald sind auch die Trauben reif.



Auch wenn es viel Arbeit macht, liebe ich es, das Gemüse entweder für ein köstliches Gericht zuzubereiten oder auch zu verarbeiten, um es einzufrieren oder einzukochen. So können wir auch den ganzen Winter über von der Fülle des Sommers leben.



Und hier ein Rezept für ein köstliches Auberginenrezept, das ich immer wieder gerne mache:
Überbackene Auberginen

Zutaten

- 1 große oder zwei kleine Auberginen
- ca. 6 Tomaten
- ca. 200 g Hackfleisch, Lamm, Rind oder Schwein (Vegetarier lassen das Fleisch einfach weg)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g Mozzarella
- 100 g geriebenen Parmesan oder Emmentaler
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Auberginen entweder in Längsscheiben, am besten mit der Brotmaschine, oder in runde Scheiben, ca. 0,5 cm dick, schneiden.

Auf einen Teller legen und mit Salz bestreuen, um sie zu entwässern.

2. Inzwischen die Tomaten in Stücke schneiden,

- die Zwiebel klein schneiden, ebenso den Knoblauch
- Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen
- Tomaten dazu und 10 Min. köcheln lassen
- salzen und pfeffern

3. Hackfleisch in einer Extrapfanne anbraten und zu der Tomatensauce dazugeben

4. Auberginen abspülen und trocknen

- Alle Scheiben in einer Pfanne mit sehr heißem Olivenöl kurz anbraten
- Eine Auflaufform mit etwas Öl einpinseln
- Eine Lage Auberginen legen, salzen
- etwas Tomaten-Fleischausauce darüber geben
- einige Scheiben Mozzarella darauflegen und mit Salz und Pfeffer bestreuen
- alles mit geriebenem Käse bestreuen

4. In dieser Reihenfolge weiter, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

5. Zum Schluss nochmal Käse darüberstreuen und ab in den Backofen. Diesen auf 180 Grad einstellen und das Ganze 30 Min. backen.

6. Vor dem Servieren 5 Minuten stehen lassen.

Dazu einen leckeren Salat und Guten Appetit!

Ich schicke dir einige Fotos vom Garten und vom Essen.

Leider war ich nach der Zubereitung so hungrig, dass ich vergessen habe, das Foto von dem fertigen Gericht zu machen. Erst nach der ersten Portion fiel es mir ein.

Auf jeden Fall hat es wunderbar geschmeckt!

Liebe Grüße von Isi



