

Typ: Vorspeise

Quelle: Brigitte Viva 10/2000, S. 10

Bemerkungen: 26 Dez 2002

Zutaten: Auberginenröllchen
- 4 - 5 große Auberginen à 150 g
- 150 g Mehl
- 500 g Parmesan-Käse, gerieben
- 6 Eier
- Öl zum Braten

Füllung
- 675 g TK-Blattspinat
- 100 g Pinienkerne
- 1 Mozzarella (125 g)
- 100 getrocknete Tomaten in Öl
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss

Tomatensauce
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 2 große Dosen geschälte Tomaten (800 g)
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Butter
- 1 Bund Basilikum

Rezept: Auberginenröllchen
Die Auberginen abspülen und längs in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in Mehl wenden und einzeln auf ein Blech legen. Den fein geriebenen Parmesan und die Eier verquirlen. Die Auberginenscheiben portionsweise damit bestreichen, in heißem Öl von beiden Seiten etwa 3 min braun braten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Füllung
Den aufgetauten Spinat grob hacken und gut ausdrücken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht braun rösten. Den abgetropften Mozzarella und die abgetropften Tomaten fein würfeln (das Tomatenöl aufheben). Die Knoblauchzehen fein würfeln. Alle Füllungszutaten vermengen und mit Salz, Pfeffer, frisch gemahlener Muskatnuß und dem Tomatenöl kräftig würzen. Die Füllung auf den Auberginenscheiben verteilen, aufrollen (mit Zahnstocher befestigen) und in eine ofenfeste Form legen.

Tomatensauce
Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in heißem Öl glasig dünsten. Die Tomaten in der Dose zerkleinern und mit der Flüssigkeit zu der Zwiebel-Knoblauch-Mischung geben. 10 min kochen lassen. Mit Tomatenmark, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und die Butter unterrühren. Die Auberginenröllchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umlauf 170 °C, Gas Stufe 3) etwa 20 min erwärmen und auf

der Tomatensauce anrichten. Mit Basilikumblättern garnieren.

Vorbereitungstipp: Die Auberginenscheiben schon am Vortag braten. Bedeckt stehen lassen: sie müssen sich rollen lassen. Am nächsten Tag mit der Spinatmischung füllen und in die Form setzen. Erst kurz vor dem Servieren überbacken.