



Das Event mit Nährwert...

Rezepte von DINNER-Rennern für DINNER-Renner

Auberginenröllchen auf Tomatensoße

Für 8 Personen

von Regina aus Kelkheim

Zutaten

- 4 - 5 große Auberginen à 150 g
- 150 g Mehl
- 500 g Parmesan
- 6 Eier
- Öl zum Braten

- 675 g Blattspinat
- 100 g Pinienkerne
- 125 g Mozzarella
- 100 g getrocknete Tomaten in Öl
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss

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

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitung

... der Auberginenröllchen:

Die Auberginen abspülen und längs in etwa 1/2 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 darin wenden, im heißen Öl von beiden Seiten etwa 3 Minuten braun braten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

... der Füllung:

Den aufgetauten Spinat grob hacken und gut ausdrücken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Den abgetropften Mozzarella und die abgetropften Tomaten (das Tomatenöl aufheben) fein würfeln. 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 und in eine ofenfeste Form legen.



... der Tomatensoße:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln und im heißen Olivenöl glasig dünsten. Die Tomaten in der Dose zerkleinern und mit der Flüssigkeit zu der Zwiebel-Knoblauch-Mischung geben. Zehn Minuten kochen lassen. Mit Tomatenmark, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und die Butter unterrühren. Die Auberginenröllchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3 etwa 20 Minuten erwärmen und auf der Tomatensoße anrichten. Mit Basilikumblättchen garnieren.

Vorbereitungstipp: Die Auberginenscheiben schon am Vortag braten. Am nächsten Tag mit Spinat füllen und in die Form setzen - kurz vorm Servieren überbacken.

Dazu: Reis oder Nudeln. Weinempfehlung: italienischer Chianti 1998, z.B. von Pollziano

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!

