Auberginenröllchen in Tomatensauce

Die Auberginenröllchen in Tomatensauce sind eine wohlschmeckende vegetarische Hauptspeise. Das raffinierte Rezept wird dich begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

2 Stk.	Auberginen (groß)
	Salz
	Olivenöl
3 EL	Semmelbrösel
2 Stk.	Knoblauchzehe (fein gehackt)
0.5 Bündel	Basilikum (fein geschnitten)
0.5 Bündel	Petersilie (fein gehackt)
4 EL	Parmesan (gerieben)
3 Kugeln	Mozzarella
	Salz und Pfeffer

für die Sauce

2 Dosen	Tomaten gewürfelt (a 400 g)
2 EL	Olivenöl
2 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 Stk.	Chilischoten
1 Schuss	Weißwein
1 Prise	Zucker
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Zwiebel und Knoblauch schälen, klein zerhacken und im heißen Olivenöl andünsten. Die Tomaten aus der Dose, die entkernte und fein geschnittene Chilischote und Wein zugeben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Bei geringer Hitze etwa 15 Minuten köcheln.

2. Die gewaschenen Auberginen der Länge nach in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl einpinseln und die Scheiben nach und nach von beiden Seiten kurz anbraten. Auf Küchenpapier legen, abtropfen lassen und mit Salz würzen.

3. Für die Fülle Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel und fein gehackten Knoblauch leicht braun anrösten. In eine Schale geben und abkühlen lassen.

4. Den geriebenen Parmesan mit gehackte Kräuter und zwei Esslöffel Olivenöl vermischen, salzen und pfeffern.

5. Die Auberginen mit der Masse bestreichen, mit Mozzarella Scheiben belegen und aufrollen.

6. Die Tomatensauce in eine flache, hitzebeständige Bratenform gießen und die Röllchen mit der Naht nach unten hineingeben.

7. Die **Auberginerröllchen** im Backofen bei 200 °C zirka 20 Minuten backen.

Tipp