



Geschmorte Auberginenröllchen

Zutaten für 3 Personen

- 150 g Pecorino
- 25 g Parmigiano Reggiano
- 150 ml Gemüsebrühe
- 1 Dose ORO di Parma stückige Tomaten (400 g)
- 1 Packung ORO di Parma passierte Tomaten (250 g)
- 2 TL ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Aubergine (400 g)
- 2 Stiele Rosmarin
- 2 EL Olivenöl „extra vergine“
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Zucker



Verwendete Produkte



Schritt 1: Die Sauce

Die eine Auberginen in Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Tomatenmark einrühren, anschließend ORO di Parma stückige und passierte Tomaten hinzugeben. Gemüsebrühe hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Rosmarin würzen. Zum Schluss die Auberginenwürfel zur Sauce geben.

Schritt 2: Die Auberginenscheiben

Die zweite Aubergine in Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben 2 – 3 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Den Pecorino in Stifte schneiden und den Ofen auf 200° Umluft vorheizen. Die fertige Tomatensauce in eine Auflaufform geben.

Schritt 3: Das Finale

Die blanchierten Auberginenscheiben würzen und um den Pecorino rollen. Auberginenröllchen in die Auflaufform geben und etwas geriebenen Pecorino darüber streuen. Für 12 – 15 Minuten überbacken lassen – und sich schmecken lassen!