Geschmorte Auberginenröllchen

„Melanzane al forno“ in Tomatensauce mit würzigem Pecorino gefüllt

Leicht | 3 Portionen | 50 min.

„Melanzane al forno“ in Tomatensauce mit würzigem Pecorino gefüllt. Pecorino ist übrigens eine Sammelbezeichnung für verschiedene Käse aus Schafsmilch. In Italien gibt es in fast jeder Region eigene Pecorino-Variationen. Vier Sorten haben sogar eine geschützte Herkunftsbezeichnung: Pecorino romano, Pecorino siciliano, Pecorino toscano und auch der Pecorino sardo tragen den Titel „Denominazione d’Origine Protetta“, kurz DOP.

Zutaten

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

1 Aubergine (400 g)

2 Stiele Rosmarin

2 EL Olivenöl "extra vergine"

Salz, Pfeffer aus der Mühle

etwas Zucker

---

*Bestimmte Käsesorten (z.B. Parmesan) werden aus tierischem Lab hergestellt und sind daher nicht für vegetarische Gerichte geeignet.

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Rosmarin, Auberginen, Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch

Wasche den Rosmarin und die Auberginen. Entferne die beiden Enden der Auberginen, halbiere sie und schneide eine Hälfte längs in dünne Scheiben. Die zweite Hälfte schneidest du in Würfel. Befreie die Zwiebeln und die Knoblauchzehe von der Schale und hacke beides fein.

Schritt 2: Die Tomatensauce

Zutaten: Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark, stückige Tomaten, passierte Tomaten, Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Zucker, Rosmarin, Auberginenwürfel

Erhitze das Olivenöl langsam in einem Topf und schwitze darin die gehackten Zwiebeln und den Knoblauch an. ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert einrühren und gut mitrösten, bevor ORO di Parma stückige und passierte Tomaten dazukommen. Lass die Sauce kurz köcheln und gieße sie dann mit Gemüsebrühe auf. Jetzt kannst du sie nach eigenem Belieben mit Salz, Pfeffer, Zucker und Rosmarin würzen. Gib anschließend die Auberginenwürfel zur Sauce.

Schritt 3: Die Auberginenröllchen

Zutaten: Auberginenscheiben, Pecorino, Tomatensauce

Blanchiere die Auberginenscheiben zunächst für 2-3 Minuten in siedendem Wasser, bevor es ans Rollen geht. Schneide dann den Pecorino in Stifte. Sie sollten ungefähr so lang sein, wie die Auberginenscheiben breit sind. Sie werden nämlich in die Scheiben eingerollt. Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen und die Tomatensauce in die Auflaufform geben.

Schritt 4: Das Finale

Zutaten: Auberginenscheiben, Salz, Pfeffer, Pecorino

Würze die blanchierten Auberginenscheiben mit Salz und Pfeffer und rolle sie um die Pecorino-Stifte. Anschließend kannst du die Röllchen in die Auflaufform geben und mit etwas geriebenem Pecorino für 12 bis 15 Minuten überbacken. Nun

kannst du deine würzigen Melanzane al forno anrichten und direkt genießen. Molto facile!

Verwendete Produkte:

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte