Knusprige Gemüsetaler con sugo di pomodoro

Mittel | 4 Portionen | 50 min.



Außen eine perfekte Kruste und innen eine zarte, saftige Textur.

Bei unseren Gemüsetalern mit Tomatensugo trifft voller Geschmack auf unkomplizierte Zubereitung, die einfach immer gelingt.

Die Besonderheit einer „sugo“ - italienisch für Sauce ist ihre Cremigkeit, die eine ausgezeichnete Verfeinerung für unsere knusprigen Taler ist.

Ihr könnt sie aus einer Vielzahl an saisonalem Gemüse zubereiten und sorgt so immer wieder aufs Neue für Abwechslung und Genuss beim Essen wie in „bella Italia“!

Ganz egal ob als Vorspeise oder Hauptgang, ihr werdet nicht genug davon bekommen.

Zutaten

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

2 EL Olivenöl

1 Dose (425 ml) ORO di Parma Feinstes Tomatenfruchtfleisch

1 EL ORO di Parma Tomatenmark

Salz

Pfeffer

4 Stiele Oregano

1 Zucchini

1 Aubergine

2 Fleischtomaten

2 Eier (Größe M)

6 EL Mehl

150 g Paniermehl

200 ml Sonnenblumenöl

Schritt 1: Sugo

Zu Beginn den Knoblauch und die Zwiebel schälen und fein würfeln. Anschließend in einem Topf mit Olivenöl glasig anschwitzen. Unser feinstes Tomatenfruchtfleisch sowie Tomatenmark und 200ml Wasser zugeben, aufkochen und ca. 5min köcheln. Das Sugo mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für unser Extra an mediterranem Aroma Oregano waschen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen, grob hacken und in die Soße rühren.

Schritt 2: Gemüsetaler

Zucchini, Aubergine und Fleischtomaten waschen, putzen, in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier in einen tiefen Teller schlagen und verquirlen. Die Gemüsescheiben nacheinander erst in Mehl, anschließend in Ei und zuletzt in Paniermehl wenden. Eine große Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen und unsere fertigen Taler von beiden Seiten knusprig goldbraun anbraten.

Verwendete Produkte:





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