

Italienische Rezepte

Auberginenröllchen auf Tomatensugo

Anzahl: 12 Portionen

Gattung: Aubergine, Italien, Party, Vorspeise

1,20 kg	große Auberginen				- Pizzatomaten
	Salz		250 g		Zwiebeln
Ö	Liter	zum Ausbacken	100 ml		Olivenöl
150 g		Parmaschinken	1	Essl.	Tomatenmark
1	Bund	Basilikum	1	Essl.	Zucker
2		Mozzarellakugeln; je 150 g			Cayennepfeffer
1	kg	Tomaten - oder 2 Ds.			

Auberginen putzen und längs in 1 cm dünne Scheiben schneiden. Die Arbeitsfläche leicht mit Salz bestreuen, die nebeneinander darauf verteilen und die Oberseite salzen. Ca. 20 Minuten ziehen lassen, dann mit Küchenpapier von beiden Seiten trocken tupfen.

Die Scheiben im heißen Fett von jeder Seite 2 Minuten goldbraun backen, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Jede Scheibe zuerst mit einer dünnen Scheibe Parmaschinken, dann mit einem Basilikumblatt belegen und fest aufrollen. Den abgetropften Mozzarella würfeln und mit Holzspießchen auf die Auberginenröllchen stecken.

Tomaten 30 Sekunden blanchieren, dann häuten, entkernen und würfeln. Zwiebeln pellen, würfeln und im Olivenöl bei milder Hitze 15 Minuten glasig dünsten.

Tomatenwürfel dazugeben und alles bei mittlerer Hitze 30 Minuten einkochen lassen. Den Tomatensugo mit Tomatenmark, Zucker, Salz und Cayenne kräftig würzen.

Auf eine große Servierplatte gießen und die Auberginenröllchen darauf setzen.
Mit Basilikumblättchen garnieren. Lauwarm oder kalt servieren.