



Auberginen-Involtini mit Kräuter-Knoblauchfüllung an Tomatensauce

Sie sind durchaus verwandt mit dem süditalienischen Klassiker "Parmigiana di melanzane". Sie kommen etwas eleganter daher: Die Füllung aus Kräutern, Knoblauch und Mozzarella wird in die vorgebratenen Auberginenscheiben eingerollt. Dann werden die Involtini auf etwas Tomatensauce im Ofen gratiniert, bis der Mozzarella zu fließen beginnt.

Ob sie als Haupt- oder als Vorspeise serviert werden, wichtig ist, dass sie heiss auf den Tisch kommen, da sonst der Mozzarella eine gummiartige Konsistenz annimmt.

Zutaten (pro Portion)

- 1 Aubergine
- 1/2 Mozzarella
- 1 Handvoll Prezzemolo (glatter Peterli)
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 3dl Passata di Pomodoro
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung

Aubergine der Länge nach in knapp 1cm dicke Scheiben schneiden. Beidseitig salzen und ca. 20 Minuten ziehen lassen bis sich der Saft auf der Oberfläche sammelt. Dabei geht es weniger darum der Aubergine die Bitterstoffe zu entziehen, heutige Sorten enthalten kaum mehr Bitterstoffe, aber sie saugen dadurch beim Braten weniger Öl auf.

Mit den Fingern den ausgetretenen Saft abstreifen und die Auberginenscheiben trocken tupfen. Aubergine längs in knapp 1cm dicke Scheiben schneiden. 4 Stück aus der Mitte der Aubergine pfeffern und beidseitig anbraten, bis die Scheiben weich und braun sind.

Auskühlen lassen.

Füllung:

Die Seitenteile der Aubergine klein würfeln (ca. 2-3mm) und in Olivenöl anbraten bis sie schön braun ist. Kleingehackte Kräuter und den klein gewürfelten Knoblauch zugeben. Unter stetigem Wenden ca. 2 Minuten dünsten. 2 Esslöffel Passata und einen Schluck Wasser zugeben und nochmals 2 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auskühlen lassen.

Den Boden einer Gratinform mit der Passata belegen und salzen. In den auf 180° vorgeheizten Ofen schieben und ca. 5 Minuten aufheizen.

Aubergine mit der Füllung bestreichen, an einem Ende ca. 2cm frei lassen. Mit Mozzarellascheiben belegen und einrollen. Involtini darauf legen und gratinieren bis der Mozzarella etwas ausfließt (ca. 10-12 Minuten).





Auberginen beidseitig einsalzen, nach ca. 20 Minuten sammelt sich der Saft an der Oberfläche







