

Auberginen-Röllchen mit Mozzarella und Tomaten-Soße

Für 4 Personen:

Für die Auberginen:

2 Auberginen, groß	Salz, Pfeffer	8 EL Olivenöl
1 Bund Schnittlauch	0,5 Bund Basilikum	4 EL Semmelbrösel
200 g Mozzarella		

Für die Tomatensoße:

800 g Tomaten	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	Salz, Pfeffer
Zucker	500 ml Gemüsebrühe	0,5 Bund Basilikum

Auberginen putzen, abbrausen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Auberginen salzen und pfeffern.

In einer Pfanne 4 EL Olivenöl erhitzen. Auberginenscheiben darin von beiden Seiten kräftig braun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.

Für die Soße Tomaten putzen, Stielansatz entfernen. Tomaten klein schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Öl erhitzen Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Tomatenmark unterrühren und anrösten.

Tomaten zugeben und kurz schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit der Brühe ablöschen und ca. 20 Minuten einköcheln lassen.

Inzwischen für die Füllung Schnittlauch und Basilikum abbrausen, trocken schütteln und grob hacken.

Kräuter mit Semmelbröseln, Salz, Pfeffer und dem Übrigen Olivenöl pürieren. Mozzarella in Stifte schneiden.

Jeweils etwas Kräuterpaste auf die Auberginenscheiben streichen und mit einem Stück Mozzarella belegen. Auberginen fest aufrollen. Übrige Kräuterpaste beiseitestellen.

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine flache ofenfeste Form einfetten. Die Hälfte der Tomatensoße hineingeben.

Auberginenröllchen mit der Nahtseite nach unten dicht an dicht in die Form setzen. Die übrige Tomatensoße darüber gießen. Übrigen Kräutermix darauf verteilen. Auf der mittleren Schiene ca. 15-20 Minuten überbacken.

Basilikum grob zerpfeifen. Auberginenröllchen herausnehmen, Basilikum darüber streuen und heiß oder lauwarm servieren. Dazu passen Ciabatta oder Nudeln.

Tipp:Tomaten- und Auberginenabschnitte fein würfeln und unter die Füllung mischen.

Martin Gehrlein am 25. August 2020