

Auberginen-Involtini

Mamas Auberginen-Involtini – gefüllt mit Schinken und Mozzarella – umgeben von einer köstlichen Tomatensauce – überbacken mit Käse. Ein Rezept, das uns Kochcast-Hörerin Sonja aus Luxemburg mitgebracht hat.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 45 Min. · Gesamtzeit 75 Min. · 4 Portionen

Zutaten

4 Auberginen

Salz

für die Tomatensauce:

1-2 weiße Zwiebeln

150 g Speckwürfel

Oliveöl

2 Dosen stückige Tomaten

1 TL Oregano

1 TL Salz

1 Prise Zucker

1 Prise Chilipulver

1 TL Instant-Gemüsebrühe

1-2 Knoblauchzehen

50 cl Portwein (+ 50 cl für die Köchin bzw. für den Koch)

für die Füllung:

10 Knoblauchzehen

4 TL Oregano

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

175 g Kochschinken

3-4 Kugeln Mozzarella

außerdem:

geriebener Emmentaler zum Überbacken (die Menge richtet sich nach der Freude am verlaufenen Käse)

Zubereitung

1. 4 Auberginen der Länge nach in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Eine Seite leicht salzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen und dann trocken tupfen. Das Gleiche mit der anderen Seite machen.
2. Portionsweise beidseitig in der Pfanne braten bis sie braun und weich werden. Im Ofen grillen geht auch. Auf Tellern oder Backblech zwischenlagern und abkühlen lassen.

- 3.** 1-2 weiße Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. 150 g Speckwürfel auslassen und im Fett (plus ein Spritzer Olivenöl) die Zwiebeln glasig dünsten.
- 4.** Einen guten TL Oregano in der Hand reiben und zusammen mit 2 Dosen gestückelten Tomaten in die Pfanne geben. 1 TL Salz, 1 Prise Zucker, 1 Prise Chilipulver, 1 TL Instant-Gemüsebrühe dazugeben.
- 5.** 1-2 Zehen Knoblauch gehackt oder gerieben hinzugeben.
- 6.** 50 cl Portwein in die Sauce geben, ca. 20 Minuten köcheln lassen, pürieren, etwas dicklich einkochen und abkühlen lassen.
- 7.** Für die Füllung 10 Knoblauchzehen kleinhacken und mit 4 TL Oregano, 1 Prise Salz und 1 Prise Pfeffer vermischen.
- 8.** Ca. 175 g Kochschinken fein würfeln und mit der Knoblauch-Gewürzmischung vermengen.
- 9.** 3-4 Kugeln Mozzarella in Streifen schneiden.
- 10.** Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 11.** Den Bräterboden oder eine andere feuerfeste Form mit Tomatensauce bedecken.
- 12.** Pro Scheibe Aubergine einen Streifen Mozzarella und nach Gefühl Kochschinken-Knofi-Hack einrollen und aufrecht in den Bräter stellen.
- 13.** Zum Schluss die Involtni mit dem Rest Sauce bedecken und mit geriebenem Emmentaler bestreuen. 45 Minuten ohne Deckel im Ofen backen. Hoffentlich schmeckt's!