

Involtini di Melanzane

SUGO

1 1/2 Dosen gehackte Tomaten, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, etwas Wasser, 2 Lorbeerblätter, Kräuter wie z.B Oregano, Zucker, Salz und Olivenöl

1. Zwiebeln und Knoblauch hacken und in etwas Olivenöl andünsten.
2. Tomaten hinzufügen, sowie auch etwas Wasser.
3. Lorbeerblätter sowie etwas Zucker dazu geben und Kräuter zusammenbinden (oder trockene Kräuter verwenden) und ebenfalls dazu geben.
4. Ca. 40 Minuten köcheln lassen und am Schluss mit Salz abschmecken. Beiseite stellen.

AUBERGINEN

3 Auberginen, Salz, Olivenöl

Auberginen waschen und längs in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Backblech legen und salzen. Nach etwa 15 Minuten Wasser mit einem Haushaltspapier abtupfen, mit Olivenöl bestreichen und bei 200 Grad rund 20 Minuten in den Ofen (Auberginen müssen weich sein). Beiseite stellen und abkühlen lassen.

Zutaten:

- Sugo
- Auberginen
- 2 Mozzarella-Kugeln
- 1 Bund Basilikum

Mozzarella in Streifen schneiden.

Ofenform mit etwas Sugo ausstreichen. Die Auberginenstreifen ebenfalls einzeln mit Sugo bestreichen und jeweils mit einem Stück Mozzarella und einem Basilikumblatt belegen, zu Röllchen formen und in die Form legen. Wenn die Form voll mit Auberginenröllchen ist, den übrigen Sugo darauf verteilen.

Anschliessend Parmesan darüber streuen und bei 180° knappe 30 Minuten in den Ofen.