



Auberginen-Involtini (Rollen) an Tomatensauce

Als Kind mochte ich die Auberginen nicht wirklich. Wenn man ganz ehrlich ist, haben sie, zumindest für die Kinder, schon einen speziellen Geschmack.

Inzwischen liebe ich dieses Gemüse und versuche es, immer wieder auf unseren Speiseplan zu nehmen.

Meine heutigen Involtini würden von der ganzen Familie gegessen und als sehr schmackhaft entfunden.

Diese Involtini werde ich bestimmt wieder einmal machen.

Man kann sie sogar vorbereiten und zugedeckt einen Tag im Kühlschrank lassen. Kurz vor dem Servieren in den Ofen schieben.

Zutaten für ca. 12 Stück

1 Aubergine (etwas grösser)
ca. 350 g scamorza bianca oder Gouda
12 Scheiben dünn geschnittener Kochschinken
Mehl nach Bedarf
2 Eier
2 Esslöffel geriebener Parmesankäse
1 TL Bio Kräuterbuttermix von Würzmeister, optional
etwas Salz und Pfeffer nach Belieben
500 ml Passata di Pomodoro (passierte Tomaten)
1 Knoblauchzehe
Olivenöl

Erdnussöl zum Frittieren

Zubereitung

Zuerst wird die Tomatensauce zubereitet. So kann diese, während wir die Auberginen zubereiten, vor sich hin köcheln.

Knoblauchzehe schälen und leicht quetschen. In eine Pfanne mit Olivenöl geben. Leicht goldbraun dämpfen. Passierte Tomaten dazu geben und während ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauchzehe entfernen.

Aubergine waschen und Enden wegschneiden. Mit einer Mandoline dünne Scheiben hobeln. Die Scheiben dürfen nicht zu dick sein, ansonsten wird das Aufrollen schwierig, bzw. die Auberginenscheiben brechen.

In einen weiten Teller Mehl geben. In einen zweiten Teller zwei Eier aufschlagen, mit dem Bio Kräutermix von Würzmeister (optional), etwas Salz und 1 Esslöffel Parmesankäse würzen.

Die geschnittenen Auberginenscheiben zuerst im Mehl wenden, danach im Ei wenden.

In einer weiten Pfanne Erdnussöl auf 170° Grad erhitzen. Sobald das Öl heiss genug ist, die panierten Auberginenscheiben goldbraun frittieren. Abtropfen lassen und auf ein Küchenpapier legen.

Ofen auf 200° Grad vorheizen.

Die frittierten Auberginenscheiben auf eine saubere Arbeitsfläche legen. Mit einer Schinkenscheibe und einer dünner geschnittener Käsescheibe belegen. Satt aufrollen und in eine vorbereitete und leicht eingefettete Ofenform geben. Mit allen anderen Auberginenscheiben fortfahren.



Zum Schluss die gekochte Tomatensauce darüber geben. Mit Pfeffer und Parmesan bestreuen und in den Ofen schieben. Während ca. 20 Minuten backen. Sofort servieren.

