

Auberginen Involtini

(für 4 Personen)

Zutaten: 2 Auberginen
 Schinken, fein geschnitten
 Mozzarella am Block
 Tomatensauce
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 Thymian, Knoblauch, Oregano

Zubereitung:

Auberginen längs in Scheiben à 2-3 mm hobeln. Scheiben salzen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Mit Haushaltspapier abtupfen. Mozzarella in 5 cm lange und 1 cm breite Sticks schneiden.

Den Backofen auf 220 - 250 °C vorheizen. Auberginenscheiben auf der Arbeitsfläche auslegen. Anschliessend mit Schinken und Mozarellastick belegen, einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Tomatensauce gut würzen und in eine mittlere Gratinform geben. Die Involtini daraufsetzen. In der Ofenmitte ca. 40 - 50 Minuten backen, bis der Mozzarella zu schmelzen beginnt. Mit restlichen Kräutern bestreuen.

So geht es schneller:

Auberginenscheiben portionenweise in Öl beidseitig goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen, abkühlen lassen und anschliessend die Involtini rollen. Somit verkürzt sich die Backzeit auf etwa 15 Minuten.