

Melanzani Röllchen mit Mozzarella und Tomatensauce

Hauptspeise

Gemüse

Italienisch

Sommer

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Die Melanzani in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, es sollen 16 Scheiben entstehen. Die Anschnitte anderweitig verwenden oder wegwerfen.

Eine Grillpfanne mit Öl einpinseln und die Scheiben nacheinander braten, dabei immer wieder wenden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel mit dem Knoblauch darin leicht anbräunen und anschließend etwas abkühlen lassen. Dann die gehackten Kräuter und den Parmesan untermischen und mit wenig Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Mit dem restlichen Öl zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Die Melanzanischeiben mit der Kräuterpaste bestreichen, mit den Mozzarellascheiben belegen und aufrollen. FELIX Sugo Basilikum in eine flache, ofenfeste Form gießen und die Röllchen mit der Naht nach unten hineinsetzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 20-25 Minuten backen, bis der Mozzarella geschmolzen ist.

Nach Belieben mit Basilikum garnieren und servieren.



ZUTATEN

Zutaten für 4 Portionen:

2 große Melanzani, längliche

Salz

8 EL Olivenöl

3 EL Semmelbrösel

2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

1/2 Bund Petersilie, glatte, fein gehackt

1/2 Bund Basilikum, fein geschnitten

4 EL Parmesan, gerieben

Salz und Pfeffer, schwarzer

3 Kugeln Mozzarella, in dünnen Scheiben

2 Gläser FELIX Sugo Basilikum á 360 g