



# GEFÜLLTE MELANZANI IN TOMATENSAFT GESCHMORT

## QimiQ AVANTAGES

- Füllungen bleiben länger saftig



25



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**50 g** Ebly Original Zartweizen\_Ebly tentre blé

**2** Aubergine

Sel

**1** Oignon(s), finement hachées

**1 TL** Huile d'olive

**125 g** QimiQ Base crème

**250 g** Rindshackfleisch\_Viande hachée de bœuf

Sel et poivre

Coriandre

Ail

Thymian

## FÜR DIE TOMATENSAUCE

**3** Tomate(s), coupé en petits dés

**500 ml** Tomatensaft

Sel

Feuille de laurier

Basilic

Oregano

**60 g** Sbrinz, râpée

## PRÉPARATION

1. Ebly in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abseihen, mit klarem Wasser abschrecken und zur Seite stellen.
2. Melanzani der Länge nach halbieren, die Schnittfläche salzen und ziehen lassen. Mit der Schnittfläche auf ein Backblech legen und bei 180° C goldbraun braten. Aushöhlen und das Fruchtfleisch fein hacken.
3. Zwiebel in Olivenöl anrösten.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Rinderfaschiertes, Ebly, Fruchtfleisch, Zwiebel und Gewürze dazugeben, gut vermischen und in die vorbereiteten Melanzani füllen.
5. Für die Tomatensauce alle Zutaten vermischen, in eine Auflaufform geben, die gefüllten Melanzani darauf setzen, mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C 25-30 Minuten garen.