



GEFÜLLTE MELANZANI IN TOMATENSAFT GESCHMORT

QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

50 g	Ebly Original Zartweizen
2	Aubergine/Melanzani
	Salz
1	Zwiebel(n), fein gehackt
1 TL	Olivenöl
125 g	QimiQ Classic
250 g	Rinderfaschiertes
	Salz und Pfeffer
	Koriander
	Knoblauch
	Thymian

FÜR DIE TOMATENSAUCE

3	Tomate(n), klein gewürfelt
500 ml	Tomatensaft
	Salz
	Lorbeerblatt
	Basilikum
	Oregano
60 g	Parmesan, gerieben

ZUBEREITUNG

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.