



GEFÜLLTE MELANZANI IN TOMATENSAFT GESCHMORT

QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

50 g	Ebly tentre blé
2	Aubergine
	Sel
1	Oignon(s), finement hachées
1 cc	Huile d'olive
125 g	QimiQ Base crème
250 g	Viande hachée de bœuf
	Sel et poivre
	Coriandre
	Ail
	Thym

FÜR DIE TOMATENSAUCE

3	Tomate(s), coupé en petits dés
500 ml	Jus de tomate
	Sel
	Feuille de laurier
	Basilic
	Origan
60 g	Parmesan, 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.