



# GEFÜLLTE MELANZANI IN TOMATENSFT GESCHMORT

## QimiQ VANTAGGI

- Füllungen bleiben länger saftig



25



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**50 g** Ebyl frumento tenero

**2** Melanzana

Sale

**1** Cipolla (Cipolle),

**1** Olio d'oliva

**125 g** QimiQ Classic

**250 g** Carne macinata di manzo

Sale i pepe

Coriandolo

Aglio

Timo

## FÜR DIE TOMATENSAUCE

**3** Pomodoro (Pomodori),

**500** Succo di pomodoro

Sale

Foglia d'alloro

Basilico

Origano

**60 g** Parmigiano,

## PREPARAZIONE

1. Ebyl 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, Ebyl, 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.