

Geschmorte Auberginenpäckchen

Vegetarisch

Zutaten (4 Personen)

- » 500g Kartoffel(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 1kg Aubergine(n)
- » 1 Zwiebel(n)
- » 4 EL Olivenöl
- » 850ml Dosentomaten
- » 1 Lorbeerblatt/ -blätter
- » 100ml Milch
- » 2 EL Butter/Margarine
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 30g Parmesan
- » 125g Mozzarella
- » 2-3 Stiele Thymian
- » 1 EL Pinienkerne

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und halbieren. In kochendem Salzwasser ca. 20min garen. Auberginen putzen, waschen, und der Länge nach in ca. 32 Scheiben schneiden. Mit etwas Salz bestreuen und ca. 10min ziehen lassen.

2. Inzwischen Zwiebel schälen und fein würfeln. 1EL Öl erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Tomaten und Lorbeer zufügen. Ca. 20min köcheln lassen.

3. Kartoffeln abgießen und zerstampfen. Milch erwärmen. Milch und Butter unterrühren. Knoblauch schälen und fein hacken. Knoblauch und Parmesan unter das Püree rühren. Mit Salz abschmecken.

4. Auberginen trockentupfen. 3EL Öl nach und nach erhitzen, Auberginen darin portionsweise von beiden Seiten anbraten. Herausnehmen. Je zwei Auberginenscheiben über Kreuz legen. Mit ca. 2EL Kartoffelpüree füllen und zusammenklappen.

5. Tomatensoße mit Salz und Pfeffer würzen. Auf eine ofenfeste Platte verteilen. Päckchen darauf geben. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf die Päckchen legen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 10min überbacken.

6. Thymian waschen, trockenschütteln und abzupfen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, Thymian zufügen und umrühren. Auberginenpäckchen damit bestreuen und servieren.

Nährwerte: 440kcal/E17g/F28g/KH28g pro Portion

angelegt am: 31.03.2005

Rezept-Nr: 1769

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke