



## Vegetarische Auberginen-Involtini mit Tomatensugo

**Vorbereitungszeit:** ca. 35 Minuten

**Garzeit:** ca. 45 Minuten

### Für 2 Portionen:

#### Für den Tomatensugo:

500 g Tomaten  
2 kleine Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
3 EL Olivenöl  
1 EL Zucker  
2 EL dunkler Balsamicoessig  
1 Lorbeerblatt  
Salz  
2 Stiele Oregano

#### Für die Involtini:

2 kleine Auberginen  
2 EL Sonnenblumenöl  
Salz  
2 Knoblauchzehen  
1 Stiel Oregano + etwas zum Garnieren  
2 Stiele Basilikum  
120 g Parmesan  
80 g Paniermehl  
6 EL Olivenöl  
Pfeffer  
200 g Scamorza

**Utensilien:** Brett, Messer, Topf,  
Miele Gaskochfeld, Pfanne, Reibe, Schüssel,  
Miele Herd/Backofen, ofenfeste Form

### Zubereitung:

- 1 Für den Sugo Tomaten waschen, trocken tupfen, entstrunken und würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin anschwitzen. Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen. Tomaten, Lorbeer und etwas Salz unterrühren und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. Inzwischen Oregano waschen, trocken schütteln und fein hacken. Nach Kochende den Sugo mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.
- 2 Für die Involtini Auberginen waschen, trocken tupfen und den Stielansatz entfernen. Auberginen der Länge nach in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben darin scharf anbraten. Mit Salz würzen, auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen.
- 3 Knoblauch schälen und fein hacken. Kräuter waschen, trocken schütteln und ebenfalls fein hacken. Parmesan fein reiben. Paniermehl, Knoblauch, Kräuter, 100 g Parmesan und Olivenöl in einer Schüssel zu einer Paste verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C/Heißluft plus: 175 °C). Scamorza in dünne Scheiben schneiden. Auberginenscheiben auslegen, mit der Parmesan-Kräuter-Paste bestreichen, mit Scamorzascheiben belegen und von der kurzen Seite aus fest einrollen.
- 5 Tomatensugo in eine ofenfeste Form geben, die Auberginen-Involtini darauf verteilen und leicht eindrücken. Mit restlichem Parmesan bestreuen. Anschließend auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten garen. Mit restlichem Oregano garnieren.

**Tip:** Scamorza ist ein geräucherter Mozzarella aus Italien. Er ist fester und aromatischer im Geschmack als herkömmlicher Mozzarella.

### Einstellung:

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze  
Temperatur: 200 °C  
Garzeit: 25 Minuten

### oder

Betriebsarten: Heißluft plus  
Temperatur: 175 °C  
Garzeit: 25 Minuten