Pomìto

Gratinierte Auberginenröllchen mit Tomatensauce



Vorbereitungszeit: 30 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Etwas EVO-Öl:
- Etwas Oregano:
- Etwas Pfeffer:
- Etwas Salz:
- Knoblauchzehe: 1
- Melanzane tonde: 2
- Schmelzkäse: 16 Scheiben

Vorbereitung

Die Auberginen in Scheiben schneiden und auf ein mit Evo-Öl, Salz und Pfeffer gewürztes Backblech legen.
Die Auberginen bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen, bis sie gar sind.
Die Auberginen aus dem Ofen nehmen und zusammen mit den Schmelzkäse-Scheiben einrollen.
Zum Schluss die Röllchen mit Oregano würzen.

Die Tomatensauce separat zubereiten, indem das **Pomìto Tomatenfruchtfleisch in Stückchen** mit einem Spritzer Evo-Öl und einer Knoblauchzehe gewürzt wird.
Den Knoblauch herausnehmen, sobald er Farbe annimmt und ca. 15 Minuten kochen lassen.
Die Röllchen auf einem Teller anordnen und mit einem großzügigen Löffel Tomatensauce garnieren.
Mit einem Blatt Basilikum und einem Spritzer frischen EVO-Öl servieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 200 g

