Rezept

Gratinierte Auberginenröllchen in Tomatensauce

Ein Rezept von Gratinierte Auberginenröllchen in Tomatensauce, am 28.06.2026

Zutaten

1	große Aubergine		Salz
	Pfeffer	**10 Scheiben**	Parmaschinken
1	mittelgroße Zwiebel	**50 g**	Parmesan
1 Kugel	Mozzarella (125 g Abtropfgewicht)	**3 EL**	Olivenöl
200 ml	passierte Tomaten (Packung oder Dose)	**1 TL**	TK-Basilikum

Außerdem:

10	Zahnstocher	Auflaufform (ca. 26 x 20 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal, 41 g F, 35 g EW, 9 g KH

Zubereitung

1. Die Aubergine putzen, waschen und längs in 10 gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. Die Schale der äußeren Scheiben dünn abschälen. Die Scheiben auf die Arbeitsfläche legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit je 1 Scheibe Parmaschinken belegen, aufrollen und mit 1 Zahnstocher fixieren. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Parmesan und Mozzarella grob reiben und beiseitestellen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. In einer beschichteten Pfanne 2 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Die Auberginenröllchen darin rundum ca. 2 Min. anbraten. Die Röllchen dann aus der Pfanne nehmen, in die Auflaufform legen und die Zahnstocher wieder entfernen.

3. Das restliche Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin in 2 - 3 Min. goldgelb anschwitzen. Die Tomaten zugeben, kurz aufkochen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken.

4. Die Tomatensauce über die Auberginenröllchen gießen. Den Parmesan mit dem Mozzarella mischen und darüberstreuen. Die Röllchen im heißen Ofen (Mitte) 20 - 25 Min. überbacken. Die Auberginenröllchen auf zwei Tellern anrichten, mit der Tomatensauce überziehen und servieren.