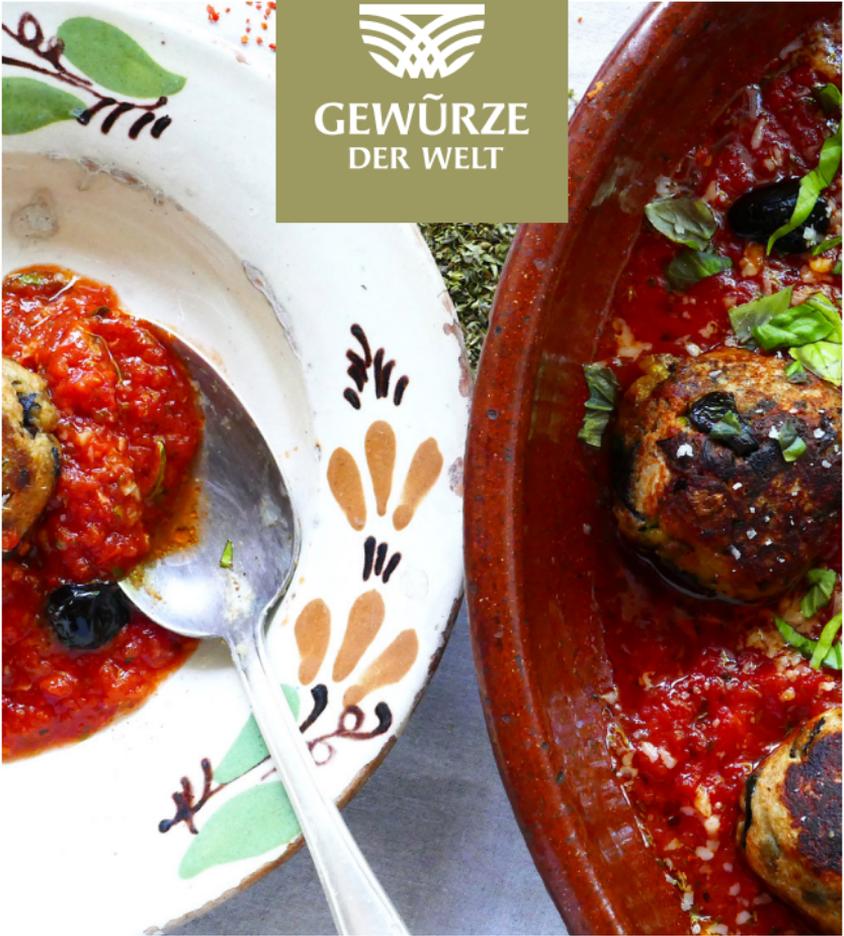




GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 172

Auberginenklösschen à la Parmigiano von Ottolenghi

Zutaten für 4 Personen

90 g Semmelbrösel	3 EL Basilikum, gehackt
4 Auberginen, gewürfelt	600 g Dosentomaten, püriert
 150 ml Olivenöl	2 TL Tomatenmark
100 g Ricotta	 1 TL Rohrohrzucker
75 g Parmesan	 ½ TL Chiliflocken
2 EL Petersilie, fein gehackt	 1 TL Paprikapulver
1 Ei	 2 TL Oregano
1 Eigelb	12 Kalamataoliven, entsteint
1,5 EL Mehl	 Meersalz
6 Knoblauchzehen, zerdrückt	 Schwarzer Pfeffer

Rezept

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Brösel mit Backpapier im Ofen 12 Minuten rösten, beiseitestellen. Temperatur auf 220 erhöhen. Auberginenwürfel auf Backpapier mit Pfeffer, Salz und 75 ml Öl mischen und 30 Minuten im Ofen goldbraun backen. Ab und zu wenden. Auberginen mit einem großen Messer hacken und in einer Schüssel 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Ricotta, Parmesan, Petersilie, Ei, Eigelb, Mehl, Brösel, ein Drittel vom Knoblauch, Basilikum Salz und Pfeffer mit dem Auberginen-Hack vermischen. 16 golfballgroße Kugeln formen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Klöße portionsweise goldbraun braten. Auf einem Teller beiseitestellen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Restliches Öl erhitzen und restlichen Knoblauch kurz anbraten. Dosentomaten, Tomatenmark, Zucker, Chili, Paprika, Oregano, Salz und Pfeffer dazugeben, alles gut vermischen und 8 Minuten köcheln, bis die Sauce etwas eingedickt ist. Die Sauce in eine ofenfeste Form gießen, die Klößchen in die Sauce setzen und 20 Minuten im Ofen backen, bis die Sauce blubbert. Mit Oliven, restlichem Basilikum und Parmesan bestreuen.

Guten Appetit!