

Melanzani Röllchen – Greek Style (Melitsánes pouúra)

Thema:	Urlaubsverlängerung für alle die Griechenland lieben
Saison:	heimische (österreichische) Melanzani bekommt man von Mai bis September
Besonderheit:	etwas aufwendiger, aber es lohnt sich auf jeden Fall
Zu Beachten:	ausreichend Öl zum anbraten verwenden

Zutaten / Einkaufsliste (für 2-3 Personen)

2	Melanzani (groß)
2	Zwiebel (groß)
1	chinesischer Knoblauch
400 g	Faschiertes (z.B. Rind)
6 EL	Tomatenmark
1/8 lt.	Weißwein (trocken)
100 ml	Wasser
3	Eier
1/8 lt.	Milch
150 g	geriebener Käse
n.B.	Olivenöl
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Oregano
n.B.	Petersilie und Muskatnuss



Zubereitung

Die Melanzani der Länge nach in dünne Scheiben schneiden und ca. 20 Minuten in kaltes Salzwasser einlegen. Danach auf Küchenpapier abtrocknen (vorsichtig abtupfen). Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Melanzani von jeder Seite goldbraun anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten.

Für die Füllung die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken in Olivenöl andünsten und das Faschierte mitbraten. Das Tomatenmark unterrühren, mit dem Weißwein und 100ml Wasser auffüllen. Mit Salz, Pfeffer sowie Oregano und feingehackter Petersilie abschmecken. Die Soße solange einkochen lassen (reduzieren), bis fast die ganze Flüssigkeit verkocht ist.

Auf jede Melanzani-Scheibe einen Kaffeelöffel der Fleischmasse geben, diese einrollen und die Röllchen in eine gefettete Auflaufform schichten. Die 3 Eier mit der Milch verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzig abschmecken. Die Eiermilch über die Röllchen gießen und zum Schluss den geriebenen Käse verteilen. Im vorgeheizten Backrohr (180° Heißluft) ca. 25 Minuten gratinieren, bis der Käse eine schöne braune Farbe bekommen hat.

Alternativ kann man die Röllchen auch portionsweise in kleine Auflaufformen schichten und diese auch gleich ofenfrisch servieren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

