

Siciliaanse auberginerolletjes met gehakt, tomaat & mozzarella

Hoofdgerecht 4 personen

Ingrediënten:

- 2 grote aubergines
- 400 g rundergehakt
- 1 ui, fijngesneden
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 400 g tomatenblokjes
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 tl Italiaanse kruiden
- 125 g mozzarella
- 40 g Parmezaanse kaas, geraspt
- handje verse basilicum
- olijfolie
- zout en zwarte peper



Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de aubergines in de lengte in dunne plakken. Bestrijk ze met olijfolie en bak ze ongeveer 15 minuten in de oven tot ze zacht en licht geroosterd zijn.
2. Bak ondertussen de ui en knoflook in een scheut olijfolie. Voeg het gehakt toe en bak rul en lichtbruin.
3. Voeg de tomatenblokjes, oregano en Italiaanse kruiden toe. Breng op smaak met peper en zout en laat de saus ongeveer 15 minuten zachtjes pruttelen.
4. Schep op iedere aubergineplak een lepel van de gehakt-tomatensaus en rol deze voorzichtig op.
5. Leg de rolletjes naast elkaar in een ovenschaal. Verdeel de mozzarella en Parmezaanse kaas erover.
6. Bak de auberginerolletjes nog 15-20 minuten tot de kaas mooi gesmolten en goudbruin is.
7. Garneer met verse basilicum en serveer met knapperig Italiaans brood.

Eet smakelijk!