



# Auberginen Bällchen mit schneller italienischer Tomaten Sauce

- **Küche:** Mediterran
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Fleischlos, mediterran, nicht minder lecker für jeden Tag

## Zutaten

- Für die Auberginen Bällchen:
- 2 mittelgroße Auberginen in kleinste, 5 mm große Würfel
- 150 g Mozzarella in kleinen Würfeln
- 1 - 2 Knoblauch Zehen, gepresst, besser mit etwas Salz gerieben.
- 50 g Pinienkerne, grob gehackt
- 100 g geriebenen Parmesan oder ein anderer, würziger Bergkäse
- 200 g Semmelbrösel oder Panierbrot vom Bäcker
- 2 ganze Eier
- 50 ml Olivenöl
- 1 kleines Bund glatte Petersilie, gehackt
- 1 El gehackter Oregano
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Für die schnelle italienische Tomaten Sauce
- 800 g passierte italienische Tomaten / Konserve
- 2 kleine Zwiebeln, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gehackt (Nach eigenem Geschmack)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Zucker
- 1 - 2 EL gehackte Petersilie
- 1 - 2 El Olivenöl

## Zubereitungsart

## **Schritt1**

Den Backofen auf höchste Stufe Ober - Unterhitze vorheizen.

## **Schritt2**

Die Auberginen Bällchen:

## **Schritt3**

Die Auberginen waschen, Stiel - und Blütenansätze kappen und in kleine, 5 mm große Würfelchen schneiden. Mit Salz bestreuen und ca. 20 min. Wasser ziehen lassen. Danach abgießen und mit Küchentuch trocken tupfen.

## **Schritt4**

Die Semmelbrösel, Mozzarella, Pinienkerne, Knoblauch und die Kräuter untermischen und reichlich pfeffern.

## **Schritt5**

Die Eier mit dem Käse verquirlen, dazu geben, alles zusammen mengen. Mit feuchten Händen kleine Bällchen formen und in eine gefettete Auflaufform setzen.

## **Schritt6**

Für 18 - 20 min. auf der mittleren Schiene goldgelb backen.

## **Schritt7**

Die schnelle italienische Tomaten Sauce:

## **Schritt8**

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Olivenöl glasig andünsten und die Tomaten und das Lorbeerblatt dazu geben.

## **Schritt9**

Einmal kurz aufkochen, Hitze verringern und ca. 30 min. leise köcheln lassen. Hin und wieder rühren, alles kurz halten und das Lorbeerblatt wieder raus nehmen.

## **Schritt10**

Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer aus der Mühle und ev. 1 Prise Zucker nachschmecken, die Petersilie verrühren.

## **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt12**

Mit der Tomaten Sauce überzogen zu Tisch geben; dazu passt ein trockener Gemüsereis oder auch

rustikale Stampf Kartoffeln.

**Rezeptart:** Vegetarisch **Tags:** auberginen, fleischlos, tomaten sauce **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/auberginen-baellchen-mit-schneller-italienischer-tomaten-sauce/>