Aubergine Walnuss Parmagiano

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	380 kcal		
Eiweiß:	15 g	Fett:	28 g
Kohlenhydrate:	11 g		

Zubereitung:

1. Den Backofen vorheizen (200 °C Umluft, Gasmarke 6).
2. Die Auberginenscheiben mit etwas Öl bepinseln und auf dem Grill oder in der Pfanne von jeder Seite 1-2 Minuten braten.
3. Das restliche Öl in eine große Bratpfanne geben und Paprika, Brokkoli, Tomaten und gehackte Walnüsse für 4-5 Minuten braten, bis das Gemüse weich ist, gut würzen.
4. Die 12 größten Auberginenscheiben auswählen und eine halbe Mozzarellascheibe in die Mitte legen. Die Füllung zwischen den Scheiben verteilen und aufrollen. Mit der geschlossenen Seite nach unten in eine gefettete Auflaufform legen.
5. Die restlichen Auberginenscheiben fein hacken und mit der Passata einrühren, diese über die Auberginenröllchen gießen. Den restlichen Mozzarella zerkleinern und über den Auberginenröllchen verteilen. Mit den ganzen Walnüssen und Parmesan bestreuen. Für 30 Minuten backen, bis die Auberginen goldgelb und weich sind.

Zutaten für 4 Portionen :

2	Auberginen, der Länge nach in dünne Scheiben geschnitten
2 EL	Olivenöl
1	rote Paprika, fein gewürfelt
100 g	Brokkoli-Röschen, fein gehackt
2	Tomaten, gewürfelt
50 g	kalifornische Walnüsse, fein gehackt + 15 ganze Walnüsse
125 g	Packung fettreduzierter Mozzarella, in dünne Scheiben geschnitten
400 g	Passata
1 EL	Parmesan, fein gerieben
	Salz
	Pfeffer