



Rezepte

#16



DONATI VINI

ZUTATEN



4 MITTELGROSSE AUBERGINEN
GROBES MEERSALZ
KALT GEPRESSTES OLIVENÖL
2 SCHEIBEN ALTBACKENES WEISSBROT
100ML MILCH
700G KALBSHACKFLEISCH
3 EIER
100G FRISCH GERIEBENER PARMESAN
SALZ UND PFEFFER
2 ZWIEBELN
2KG GESCHÄLTE TOMATEN
2 EL FEIN GEHACKTES BASILIKUM
150ML WEISSWEIN

Zubereitung

M E L A N Z A N E



DIE AUBERGINEN LÄNGS
IN FEINE SCHEIBEN
SCHNEIDEN UND DIESE
30 MIN. IN KALTEM
SALZWASSER EINWEICHEN
(HIERFÜR GROBES MEERSALZ
VERWENDEN)

HERAUSNEHMEN, SORGFÄLTIG
AUSDRÜCKEN UND
PORTIONSWEISE IN HEISSEM
ÖL GOLDBRAUN BRATEN.

SCHRITT 2 VON 6

Zubereitung

M E L A N Z A N E



DANACH ÜBERSCHÜSSIGES
ÖL MIT KÜCHENPAPIER
ABTUPFEN UND DIE SCHEIBEN
SALZEN.

DIE WEISSBROTSCHEIBEN KURZ
IN DER MILCH EINWEICHEN.
DANN AUSDRÜCKEN UND IN
EINER GROSSEN SCHÜSSEL
MIT HACKFLEISCH,
EIERN SOWIE PARMESAN
VERMENGEN.

SCHRITT 3 VON 6

Zubereitung

M E L A N Z A N E



D I E M A S S E M I T S A L Z U N D
P F E F F E R W Ü R Z E N .

G U T D U R C H M I S C H E N U N D
B Ä L L C H E N D A R A U S F O R M E N .
A U F J E D E A U B E R G I N E N S C H E I B E
E I N B Ä L L C H E N S E T Z E N
U N D D I E S C H E I B E A U F R O L L E N .
E V E N T U E L L M I T
Z A H N S T O C H E R N F I X I E R E N .

S C H R I T T 4 V O N 6

Zubereitung

M E L A N Z A N E



DIE ZWIEBELN SCHÄLEN
UND FEIN HACKEN.
3 ESSELÖFFEL OLIVENÖL
IN EINER GROSSEN
KASSEROLLE ERHITZEN
UND DIE ZWIEBELN DARIN
GOLDGELB BRATEN.
DIE GESCHÄLTEN
TOMATEN HINZUFÜGEN UND
10 MIN.
OFFEN KOCHEN LASSEN.

SCHRITT 5 VON 6

Zubereitung

M E L A N Z A N E



D A S B A S I L I K U M E I N R Ü H R E N
U N D D I E A U B E R G I N E N R Ö L L C H E N
E I N L E G E N .

D E N W E I S S W E I N A N G I E S S E N ,
D A S G A N Z E S A L Z E N U N D
P F E F F E R N U N D 3 0 M I N .
Z U G E D E C K T K Ö C H E L N L A S S E N .
D I E A U B E R G I N E N R Ö L L C H E N
M I T S A M T T O M A T E N S A U C E
S E R V I E R E N .

S C H R I T T 6 V O N 6

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI