heute gibt es...

Polpette di melanzane con sugo di pomodoro



Zutaten: (für ca. 16 Bällchen)

Für den Tomatensugo:

- 2 Dosen geschälte Tomaten
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- ca. 10 Blätter Basilikum
- Salz, Pfeffer
- optional: Natron, getrockneten Basilikum

Für die Polpette:

- 1 Aubergine (geputzt ca. 230g)
- 130g Paniermehl
- 1 Ei
- 130g geriebener Parmesan
- etwas Mehl
- geschmacksneutrales Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Tomatensugo:

1. Zwiebel und Knoblauch putzen und beides fein würfeln.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und glasig dünsten.
3. Anschließend die Tomaten – nach entfernen des Strunkes – grob zerkleinern und dazugeben.
4. Die Hitze des Herdes so einstellen, dass der Sugo leicht köchelt und für ca. 45 Minuten kochen. Die fertige Tomatensoße sollte dickflüssig sein, sodass aber noch die Tomatenstücke erkennbar sind.
   Tipp: In meiner Familie nutzen wir immer ein wenig Natron, um die Säure zu neutralisieren. Falls ihr dies auch probieren möchtet, dann gebt das Natron etwa 20 Minuten nach Beginn der Kochzeit in die Soße.
   Aber Achtung: Geht sparsam damit um, da sonst die Soße einen komischen Beigeschmack hat, den man kaum mehr weg bekommt. Als Richtwert für diese Menge Sugo: etwa 1 Messerspitze Natron.
5. Den Sugo etwa 5 Minuten vor Ende der Kochzeit salzen und pfeffern, die Basilikumblätter hacken und unter die Soße rühren.

Polpette:

1. Aubergine putzen, würfeln und in Salzwasser für 10 Minuten kochen. Die Würfel anschließend abseihen und sobald diese lauwarm sind mit einem Stabmixer pürieren.
2. Paniermehl, Ei und Parmesan zur Auberginenmasse dazugeben und alles gut mit den Händen vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und für etwa 15 Minuten in den

Kühlschrank stellen.

3. Sobald die Masse nicht mehr an den Händen kleben bleibt, die Bällchen mit den Händen formen. Diese sollten vom Durchmesser etwa so groß wie eine 2€-Münze sein.
4. Das Öl zum Braten in einer Pfanne erhitzen, die Bällchen leicht bemehlen und im heißen Öl unter mehrmaligem Wenden goldgelb – oder je nach Geschmack auch ein bisschen krosser – braten.
5. Die fertigen Bällchen auf Küchenkrepp geben, sodass das überschüssige Öl dadurch aufgesaugt werden kann.

Die Auberginenbällchen (warm oder lauwarm) auf etwas warmer Tomatensoße servieren und mit Basilikum garnieren.