



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Auberginentörtchen mit Tofu

- 1 Liter GEFRO Suppe
- 100 g GEFRO Sauce Bolognese
- 1 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- 2 große Auberginen
- 3 Fleischtomaten
- 100 g Tofu, geräuchert
- 400 ml Wasser
- 100 g Schafskäse
- 400 g festkochende Kartoffeln, geschält
- 150 ml Milch, 1,5 % Fett
- Muskatnuss, frisch gerieben
- Salz
- 1 Rosmarinzwig zur Dekoration

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Auberginentörtchen mit Tofu

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 50 Minuten

Nährwerte pro Portion:

12,2 g Fett	24,3 g Kohlenhydrate	27,5 g Eiweiß	7 g Ballaststoffe	276 kcal Brennwert
-------------	----------------------	---------------	-------------------	--------------------

Auberginentörtchen mit Tofu 2 große Auberginen sowie 3 Fleischtomaten putzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, es werden insgesamt 24 Scheiben benötigt. 100 g geräucherten Tofu fein zerbröseln.

400 ml kaltes Wasser in einen Topf geben, 100 g **GEFRO Sauce Bolognese** einrühren und aufkochen. Den zerbröselten Tofu zugeben und etwa 3 Minuten köcheln lassen. 1 Liter klare Brühe aus **GEFRO Suppe** in einem großen Topf aufkochen, Auberginenscheiben zugeben und ca. 10 Min. in der Brühe ziehen lassen.

Ein Ofenblech mit Backpapier auslegen und 8 Auberginenscheiben darauf verteilen. Auf die Auberginenscheiben jeweils eine Tomatenscheibe legen und auf diese wiederum eine weitere Auberginenscheibe. Als nächste Schicht häufen Sie die Bolognese auf die Auberginen und bedecken diese mit einer Tomatenscheibe und einer weiteren Auberginenscheibe. 100 g Schafskäse fein zerbröseln und als Abschluss auf die Törtchen streuen. Für ca. 15 Min. in den Ofen geben.

In der Zwischenzeit 400 g festkochende, geschälte Kartoffeln vierteln und in kochendem Salzwasser garen. Auf ein Sieb abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

150 ml Milch (1,5% Fett) im Topf erwärmen, die durchgepressten Kartoffeln hineingeben und zu einer glatten Masse verrühren. Mit etwas frisch geriebener Muskatnuss sowie etwas Salz abschmecken und 1 EL **GEFRO Natives Olivenöl Extra** unterrühren.

Das Kartoffelpüree auf Tellern anrichten, die Auberginentörtchen darauf setzen und mit Rosmarin garnieren.