

Auberginenröllchen

1

Die Aubergine der Länge nach in 8 Scheiben schneiden, eventuell hobeln, mit Salz bestreuen, 30 Minuten ziehen lassen. Mit Haushaltspapier ausdrücken/trocknen. Im Olivenöl beidseitig kurz braten, mit Haushaltspapier abtupfen.

2

Für die Füllung Knoblauch, Kapern, Brot und Kräuter im Cutter hacken, mit Olivenöl, Essig, Zitronensaft und -schale sowie Ziegenfrischkäse zu einer Paste verarbeiten, je nach Konsistenz mit Gemüsebrühe geschmeidig machen.

3

Die Paste auf die Auberginenscheiben streichen, einrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Variante

Aubergine durch Zucchini ersetzen.

für 8 Röllchen

1 längliche Aubergine, ca. 450 g
Olivenöl extra nativ zum Braten

1 Knoblauchzehe
1 EL in Salzlake eingelegte Kapern
100 g Weißbrot
1 Bund Kräuter, z. B. Basilikum,
Pfefferminze, glattblättrige Petersilie
6 EL Olivenöl extra nativ
2 EL Rotweinessig
1 unbehandelte Zitrone,
Saft von ½ Frucht und ein paar Zesten
50 g Ziegenfrischkäse
ein wenig Gemüsebrühe

