

Auberginenröllchen

Als Vorspeise, Beilage oder Hauptgang (doppelte Menge)

Zutaten für ca. 4-6 Portionen:

2 längliche Auberginen	1 mittelgroße Zucchini
Olivenöl	1 große Paprikaschote
1 mittelgroße Zwiebel	50 g fein geriebener Hartkäse
1 Knoblauchzehe	1-2 Thymianzweig(e)
1 kleine Kartoffel	Salz, Pfeffer, Zucker
1 Tomate	
50 ml Gemüsebrühe	

Zubereitung:

1. Aubergine waschen, Blütenansatz entfernen, längs in ca. **1/2 cm** dicke Scheiben schneiden.
Salzen, Wasser ziehen lassen und mit Küchentuch trocken tupfen.
2. Zwiebel und Knoblauch, schälen und fein würfeln.
Kartoffel waschen, schälen und würfeln.
Tomate grob würfeln.
In einer Sauteuse 1 El Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig anschwitzen.
Kartoffel- und die Tomatenwürfel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.
Gemüsebrühe zugeben, „alles“ weich garen, Flüssigkeit möglichst verdampfen lassen.
Kartoffel-Tomatenansatz fein mixen.
3. Wenig Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Auberginenscheiben nacheinander von beiden Seiten hellbraun braten. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
4. Zucchini waschen und in 1/2 cm Würfel schneiden.
Paprikaschote, wie üblich enthäuten und in 1/2 cm Würfel schneiden.
In einer Pfanne 1 El Olivenöl erhitzen, Zucchiniwürfel zugeben und anschwitzen.
Paprikawürfel zugeben und kurz mitschwitzen.
Mit Salz, Zucker, Pfeffer und gezupften Thymianblättern würzen.
Gegarte Gemüsewürfel mit der Kartoffel-Tomaten-Masse vermischen, abschmecken.
5. Backofen auf 180 ° C (Heißluft) vorheizen.
6. 2/3 der Auberginenscheiben mit der Gemüsemasse bestreichen und einrollen.
Restliche Auberginenscheiben längs halbieren.
7. Röllchen quer mit jeweils einer halbierten Auberginenscheibe einschlagen.
In eine feuerfeste Form setzen, mit geriebenem Käse bestreuen und im heißen Backofen etwa 15 Minuten goldbraun überbacken.