

Auberginenrouladen mit Schafskäse

Zutaten für 4 Portionen:

3-4 Auberginen – Cayennepfeffer – Pfeffer – Salz – ½ TL Zucker – Basilikum – 80 g schwarze Oliven – 2 Zwiebeln – 200 g Schafskäse – Olivenöl – 1-2 Knoblauchzehen – 500 g Tomatenpüree

Zubereitung:

- Die Auberginen putzen und längs in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Auf Küchenpapier legen, mit Salz bestreuen und ½ Stunde stehen lassen
- In der Zwischenzeit Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken
- Die Oliven vom Stein entfernen und ebenfalls fein hacken
- Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Oliven darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen
- Die ausgetretene Flüssigkeit von den Auberginenscheiben tupfen. Reichlich Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Auberginen einzeln darin von beiden Seiten kurz anbraten
- Aus der Pfanne nehmen und jede Seite mit Olivenpaste bestreichen, zusammenrollen, mit Holzstäbchen feststecken und in eine Auflaufform legen
- Basilikumblätter in Streifen schneiden
- Das Tomatenpüree mit Cayennepfeffer, Basilikum, Salz und Zucker würzen und zwischen den Rouladen verteilen
- Schafskäse in Würfel schneiden und darüber streuen
- Im Ofen bei 200°C (Umluft 180°C) ca. 30 Minuten backen bis der Käse gebräunt ist.

Wir wünschen guten Appetit!

