

Auberginenröllchen mit Frischkäse

für vier Personen

Zutaten

2 Auberginen
120 g Geiss- oder Kuhfrischkäse
4 EL Olivenöl
1 TL Aceto Balsamico
1 EL Petersilie gehackt
1 EL Oregano gehackt
8 schwarze Oliven entsteint, fein gehackt
2 Knoblauchzehen gepresst
Salz, Pfeffer
40 g Ruccola

Vorbereitung

Auberginen längs in 2mm dünne Scheiben schneiden, auf ein Blech legen, mit Salz bestreuen und mind. 10 Min. Saft ziehen lassen, Oliven fein schneiden Käse, Olivenöl, Balsamico, Kräuter, Oliven und Knoblauch vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen

Zubereitung

Auberginen mit Küchenpapier trocknen und in der Bratpfanne mit Olivenöl braun sautieren

Aus der Pfanne nehmen, wieder auf das Blech legen und leicht auskühlen lassen

Die Käsefüllung gleichmässig etwa 2 mm dick darauf verteilen

Auf Teller anrichten und mit wenig Ruccola garnieren

Tipp: auf die Käsefüllung vor dem Einrollen ein paar Alfa-, Kresse- oder andere Sprossen drauflegen