FoodLady

Gedanken.Rezepte.Freude: Teilen

Auberginenröllchen auf Tomaten-Zimt-Sugo

Die Auberginen zusammen mit würzigem Sugo sind herrlich schmelzig. Mit Basilikum, cremigem Kartoffelpüree und einem knackigen Salat betören sie alle Sinne. Zudem kann das Gericht sehr gut vorbereitet werden, und es ist kinderleicht herzustellen.

Die Auberginen auf der Aufschnittmaschine der Länge nach in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die seitlichen runden Abschnitte für eine Ratatouille aufbewahren. Wer einen Kontaktgrill besitzt, grillt Auberginen, bis sie ein appetitliches Streifenmuster bekommen haben. Allerdings erzielt man einen ähnlichen Effekt mit einer Grillpfanne.

Für den Sugo Schalotten und Knoblauch in Olivenöl ohne Farbe andünsten. Tomaten, Rosinen, Lorbeer und Zimtstange hinzufügen. Für ca. 30 Minuten köcheln. Gegen Ende Lorbeer und Zimt entfernen. Dafür jedoch die Stiele vom Basilikum mit ziehen lassen. Später ebenfalls entfernen. Sugo leicht abkühlen lassen. Je einen Löffel auf einer Auberginenscheibe ausbreiten. Feta daraufsetzen. Mit einigen Basilikumblättchen belegen und aufrollen. Den restlichen Sugo in einer flachen Auflaufform verstreichen und die Röllchen darauf verteilen. Mit Käse bestreuen und bei 180 °C etwa 30 Minuten überbacken.

Zu den cremigen Auberginen passt sehr gut feines Kartoffelpüree und ein grüner Salat für die Frische.

Tipp: Ich nehme statt der Rosinen halbgetrocknete Träubchen, die ich in einem Rezept „Geschmorte Topinambur mit Trauben und Haselnüssen“ von Sternekoch Daniel Humm kennengelernt habe. Mit in den warmen Ofen wandern enthäutete Kirschtomaten, die ebenfalls herrlich aromatisch werden.

Noch ein Tipp: Wer die Röllchen nicht ausschließlich vegetarisch zubereiten möchte, rollt noch eine Scheibe räuchrigen Schinken mit ein.

© 2022, FoodLady, Jutta Hehn — www.FoodLady.de

Zutaten

Für 3 bis 4 Personen

Menge	Zutat
2 große	Auberginen
	Salz
4 EL	Olivenöl
4 bis 5	Schalotten (feinst gewürfelt)
3	Knoblauchzehen (feinst geschnitten)
2 bis 3 EL	Olivenöl
800 g	reife Tomaten (oder San-Marzano-Tomaten)
100 g	helle Rosinen oder Sultaninen (oder Trauben)
1 gute Hand voll	Kirschtomaten (enthäutet, halb getrocknet)
1 große Prise	brauner Zucker
1	Zimtstange
2	frische Lorbeerblätter
1 TL	Koriandersamen (angeröstet, gemörsert)
300 g	Feta (feine Würfelchen)
Einige Stiele	Basilikum
100 g	Parmesan (fein gerieben)
	Pfeffer, Salz

© 2022, FoodLady, Jutta Hehn — www.FoodLady.de