

Auberginenröllchen

Auberginen gibt es bei uns inzwischen überall zu kaufen. Da dieses Gemüse ziemlich geschmacksneutral ist, verträgt es eine gute Würzung durch Kräuter und Knoblauch. Die Röllchen eignen sich für Gäste, aber selbstverständlich auch zum Mitnehmen an den Arbeitsplatz.

Zutaten für 4 Personen:

- ▶ 1 Aubergine
- ▶ Salz
- ▶ 1 Schafskäse 200 g
- ▶ 4 EL Olivenöl
- ▶ 1 TL Oregano
- ▶ 1 Knoblauchzehe



Zubereitung:

- ▶ Die Aubergine in nicht zu dünne Scheiben schneiden.
- ▶ Die Scheiben salzen und einige Minuten liegen lassen.
- ▶ Die Flüssigkeit, die sich bildet, mit einem Küchenpapier abtupfen.
- ▶ Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen.
- ▶ Die Auberginenscheiben auf beiden Seiten anbraten.
- ▶ Den Schafskäse mit dem Olivenöl und dem Oregano mit einer Gabel zerdrücken.
- ▶ Die Knoblauchzehe pressen und unter den Schafskäse mischen.
- ▶ Die Auberginenscheiben mit der Käsemischung bestreichen und aufrollen.
- ▶ Mit einem Zahnstocher fixieren, damit die Röllchen sich nicht öffnen.