

Gegrillte Auberginenröllchen mit Käse & Kräuterdressing



Zutaten:

(Für 4 Personen als kleine Vorspeise)

- 2 Auberginen
- Etwas Salz
- 250 g Käse (z.B. Grillkäse, Allgäuer Bergkäse g.U., fester Schafs- oder Ziegenkäse)

Für die Kräutersoße:

- 1 Bund glatte Petersilie
- Ca. 10 Basilikumblätter
- 1 Schalotte (oder kleine Zwiebel)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL geröstete Nüsse (z.B. Walnüsse)
- 2 EL Essig oder Zitronensaft
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 100 ml geschmacksneutrales Öl (z.B. Distelöl)
- Pfeffer, etwas Salz
- Wer möchte: frische rote Chilischote, fein gewürfelt



Zubereitung

Für die Kräutersoße Petersilie und Basilikum mit einem scharfen Messer fein schneiden oder hacken. Die Schalotte in feine Würfel schneiden. Knoblauch und geröstete Nüsse ebenfalls fein hacken. Alles zusammen in einen geeigneten Behälter geben und mit dem Öl bedecken. Umrühren und mit Essig oder Zitronensaft, dem frischen Pfeffer und etwas Salz abschmecken. Wer möchte, gibt noch etwas fein geschnittene Chili dazu. Vor dem Servieren eine Stunde durchziehen lassen.

Die Auberginen längs in ca. ½ cm dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Scheiben beidseitig leicht salzen und 15 Minuten ziehen lassen. Dann die Auberginenscheiben auf Küchenkrepp trocken tupfen.

Eine (Grill-) Pfanne ohne Öl erhitzen. Die Auberginenscheiben in der Pfanne – OHNE ÖL!!! – auf beiden Seiten jeweils einige Minuten braten.

Die Scheiben auf der Arbeitsplatte nebeneinander legen.

Den Käse in fingerdicke Stifte schneiden und jeweils ein Stück auf die Aubergine legen und einrollen.

Alle Rollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen bei 70°C (Ober- und Unterhitze) ca. 15 Minuten erwärmen.

Zum Servieren mit der Kräutersoße beträufeln.

Tipp: Dazu schmeckt Bauernbrot oder Baguette.