

Auberginenröllchen mit Ziegenfrischkäse und Tomatensalat

FOODBOX



Zutaten für 2 Personen

Für die Röllchen:

- > 1 Aubergine; ca. 300 g
- > 3 EL Olivenöl
- > 6 getrocknete Soft-Tomaten
- > 100 g Ziegenfrischkäse
- > 2-3 EL Magerquark
- > Salz/Pfeffer
- > 2-3 TL Zitronensaft
- > 1 EL gehackte Petersilie

Für den Salat:

- > 500 g Tomaten
- > 1 milde Gemüsezwiebel
- > 4 Zweige Basilikum
- > 1-2 EL Weißweinessig
- > 1 EL Olivenöl
- > 1-2 TL Kapern
- > Salz/Pfeffer
- > 1 Prise Zucker

Außerdem:

- > 2 Ciabattabrötchen

Zubereitung in 30 Minuten

- 1 Aubergine waschen, Strunk abschneiden und längs in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
- 2 Backofen auf 220°C Oberhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Auberginenscheiben trocken tupfen, dünn mit Öl bestreichen, auf das Blech legen und auf oberster Schiene ca. 5 Minuten hellbraun backen, dann wenden und auf der zweiten Seite backen. Herausnehmen, abkühlen lassen.
- 3 Tomaten fein würfeln. Ziegenfrischkäse mit Quark, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Auf die Auberginen streichen, einrollen und mit Zahnstochern fixieren. Übriges Öl mit Zitronensaft über die Röllchen träufeln und mit Petersilie betreuen.
- 4 Tomaten waschen und in Spalten schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Basilikumblätter abzupfen, Hälfte in Streifen schneiden, übrige Blätter fein hacken.
- 5 Tomaten, Zwiebel, gehacktes Basilikum, Essig, Öl, abgetropfte Kapern, Salz, Pfeffer und Zucker vermengen. Mit Basilikumblättern garnieren.
- 6 Auberginenröllchen mit Salat und Brötchen anrichten.

