

Jaqueline Amirfallah
Zucchinirollchen mit Auberginenpüree und
gebratenen Tomaten

Mittwoch, 11. Juli 2018
Rezept für 4 Personen

Dauer: ca. 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: mittel
Weltküche, Vegetarisch

Zutaten

1 kg	grobes Meersalz
6	kleine Auberginen
etwas	Salz
etwas (Cumin)	Kreuzkümmel
etwas	Olivenöl zum Braten
etwas	Zitronensaft
2	Zwiebeln
etwas	gemahlener Kurkuma (Gelbwurz; z. B. aus dem Asialaden)
1	Fleischtomate
etwas	Zucker
100 g	schnittfester Schafskäse
4	Zucchini
2 EL	Thymianblättchen
2	Knoblauchzehen
etwas	Pfeffer aus der Mühle
12	rote Kirschtomaten an der Rispe
8	gelbe Kirschtomaten an der Rispe
50 g	Kartoffelstärke
5	Zucchini Blüten



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit einer Schicht groben Meersalz bestreuen.
2. Die Auberginen waschen, trocken reiben und der Länge nach halbieren. Das Fruchtfleisch mit einem Messer einritzen, mit Salz und Kreuzkümmel würzen.
3. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Auberginenhälften darin auf den Schnittflächen anbraten.
4. Die Auberginen mit der Schnittfläche nach oben auf das Salz setzen und im heißen Backofen ca. 20 Minuten backen.
5. In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und fein würfeln.
6. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin anbraten und mit Kurkuma würzen.
7. Die Fleischtomate in kochendes Wasser tauchen, kurz kalt abschrecken und die Schale abziehen. Das Fruchtfleisch entkernen, in feine Würfelchen schneiden und mit Salz und Zucker würzen.
8. Schafskäse abtropfen lassen und ebenfalls in fein Würfelchen schneiden.
9. Die Zucchini putzen, waschen, trockenreiben und längs in Scheiben schneiden.

10. Zucchinischeiben mit Salz, Zitrone, Olivenöl würzen, mit Hälfte Thymianblättchen bestreuen. Zucchini kurz ziehen lassen, bis das Fruchtfleisch weich ist.
11. Auberginen aus dem Ofen nehmen, das Fruchtfleisch aus den Schalen kratzen. Ofentemperatur auf 220 Grad Ober- und Unterhitze reduzieren.
12. Knoblauch schälen. Eine Zehe zum Auberginenfleisch pressen.
13. Zwiebelwürfel zugeben und alles fein hacken. Dabei nach und nach etwas Olivenöl überträufeln, sodass ein sämiges Püree entsteht.
14. Tomate und Käse unter das Auberginenpüree mischen. Mit Pfeffer abschmecken.
15. Zucchinischeiben trocken tupfen, mit jeweils mit etwas Auberginenpüree belegen und aufrollen.
16. Die Kirschtomaten vorsichtig waschen, sodass sie an den Stielen hängen bleiben. Sacht trocken reiben.
17. Übrigen Knoblauch in Scheiben schneiden.
18. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Kirschtomaten, Knoblauch und Rest Thymian darin kurz kräftig anbraten.
19. Sobald die Tomaten aufzuplatzen beginnen, mit Salz und Zucker würzen. In eine Auflaufform geben und im heißen Backofen bei 220 Grad noch etwa 5 Minuten ziehen lassen.
20. Kartoffelstärke und so viel Wasser verrühren, dass ein sämiger Ausbackteig entsteht. Mit Salz würzen.
21. Reichlich Öl in einer tiefen Pfanne oder im Wok erhitzen.
22. Die Blütenblätter der Zuchiniblüten vorsichtig abzupfen, durch den Teig ziehen und kurz abtropfen lassen.
23. Zucchini-Blütenblätter im heißen Öl kurz schwimmend ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
24. Zucchinirollchen, übriges Auberginenpüree, Tomaten und Zucchini-Blütenblätter auf Tellern anrichten. Dazu nach Belieben Fladenbrot reichen.

Pro Portion: 420 kcal / 1780 kJ

34 g Kohlenhydrate; 11 g Eiweiß; 25 g Fett