

Christian Henze
Gebackene Auberginenröllchen
mit Ratatouille

Donnerstag, 7. Juli 2022

Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Mittel
Mediterran, Leichte Küche

Zutaten:

4	große Auberginen
80 ml	Olivenöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
2	rote Spitzpaprika
2	mittelgroße Zucchini
3 Zweige	Rosmarin
3 Zweige	Thymian
1 EL	Tomatenmark
70 g	Parmesan
150 ml	heller Balsamico
1 TL	Kurkuma, gemahlen
2 EL	Feigensenf

Außerdem: Zahnstocher oder kleine Holzspieße



Zubereitung:

1. Die Auberginen waschen, längs in sechs bis acht etwa 3 mm dünne Scheiben schneiden.
 2. Auberginen-Abschnitte fein würfeln und beiseitelegen.
 3. In einer beschichteten Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Auberginenscheiben darin portionsweise von beiden Seiten bräunen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
 4. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.
 5. Spitzpaprika und Zucchini waschen, putzen und ebenfalls fein würfeln.
 6. 2 EL Olivenöl in der gleichen Pfanne erhitzen und das gewürfelte Gemüse mit den Auberginenwürfeln darin anbraten.
- Tipp: Für eine Extraportion an Schärfe kann man noch eine halbe fein geschnittene rote Chilischote zugeben.
7. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenschütteln, die Blätter und Nadeln zupfen und fein hacken.

8. Die Kräuter zum Gemüse in der Pfanne geben und kurz mitbraten. Tomatenmark einrühren und anrösten. Dann mit 2-3 EL Wasser ablöschen, verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Parmesan fein reiben. Das Ratatouille-Gemüse in eine Schüssel füllen und den geriebenen Parmesan untermengen.
10. Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
11. Das Ratatouille-Gemüse auf den Auberginenscheiben verteilen und aufrollen. Mit kleinen Holzstäbchen feststecken und rundherum leicht mit 1-2 EL Olivenöl bestreichen.
12. In eine Auflaufform legen und im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen.
13. In der Zwischenzeit den Balsamico und Kurkuma in einem kleinen Topf verrühren und auf etwa 5 EL einkochen. Dann den Feigensenf einrühren und vom Herd nehmen.
14. Nach und nach das restliche Olivenöl unter die Reduktion rühren und emulgieren. Mit Salz abschmecken und in Portions-Schälchen füllen.
15. Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen, die Auberginenröllchen auf Teller geben und dazu den lauwarmen Balsam-Kurkuma-Sirup zum Dippen reichen.

Pro Portion: 330 kcal/ 1370 kJ
11 g Kohlenhydrate, 11 g Eiweiß, 27 g Fett