

## Tarik Rose Gemüserolle mit Petersilien-Öl

Freitag, 9. Juni 2023  
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: mittel  
Feine Küche, Vegetarisch

### Zutaten:

2	rote Paprikaschoten
2	Auberginen
2	Zucchini
2	Knoblauchzehen
1 Zweig	Rosmarin
150 ml	Apfelessig
2 EL	Honig
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
100 ml	Olivenöl
50 g	getrocknete Tomaten, in Öl
eingelegt	
2	Ziegenkäse-Rollen á ca. 150 g
1 Bund	glatte Petersilie
1	kleine Chilischote
1/2	Bio-Zitrone



### Zubereitung:

1. Backofengrill auf 220 Grad vorheizen.
2. Paprika waschen, längs halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Paprikahälften mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und im Ofen auf der obersten Schiene ca. 8 Minuten grillen.
3. Dann aus dem Ofen nehmen und mit einem feuchten Küchentuch bedeckt abkühlen lassen, anschließend die Schale abziehen.
4. Die Auberginen putzen noch Belieben waschen oder schälen und längs in dünne Scheiben schneiden
5. Die Zucchini putzen und waschen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.
6. Den Knoblauch schälen und fein würfeln.
7. Den Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein schneiden.
8. Essig und Honig in einem Topf auf die Hälfte einkochen lassen, salzen und pfeffern.
9. Die Hälfte des Knoblauchs, Rosmarin und 2 EL Öl dazugeben.
10. Auberginen- und Zucchini schein salzen und in einer Grillpfanne ohne Fett anbraten.
11. Anschließend gegarte Auberginen, Zucchini und Paprika in eine Auflaufform geben, mit dem Essig-Sud mischen und darin 5–10 Minuten marinieren. Anschließend das Gemüse gut abtropfen lassen.
12. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln.
13. Auberginen überlappend in der Breite der Ziegenkäserollen auf einem Blatt Backpapier auslegen. Zucchini, Paprika und Tomaten darauflegen, Ziegenkäserollen daraufsetzen. Alles Mithilfe des Backpapiers fest aufrollen.
14. Gemüserollen im Kühlschrank 30 Minuten fest werden lassen.
15. Inzwischen die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen.
16. Chili waschen, längs halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken.
17. Zitrone heiß waschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.
18. Zitronenschale, Petersilie, Chili, übrigen Knoblauch, Öl und etwas Salz fein mixen.
19. Zum Servieren die Rollen in Scheiben schneiden, auf Teller verteilen. Mit Petersilien-Öl beträufeln und mit Pfeffer würzen.

Pro Portion: 605 kcal/ 2520 kJ, 16 g Kohlenhydrate, 20 g Eiweiß, 51 g Fett