Auberginenröllchen

Sonstige Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 2 Aubergine(n)
» Salz & Pfeffer
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 300g Gouda
» 50g Salami
» 2 EL geh. Petersilie
» 3 EL Tomatenmark
» 750g Fleischtomate(n)
» 2 TL Kräuter der Provence

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Auberginen waschen, putzen, längs in 1cm dicke Scheiben schneiden. In Salzwasser 1-2min blanchieren, abtropfen lassen. Auf der Arbeitsfläche ausbreiten, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Knoblauch abziehen und hacken. Käse und Salami in Streifen schneiden. Petersilie, Knoblauch und Tomatenmark verrühren. Die Masse auf den Auberginenscheiben verteilen. Käse- und Salamistreifen darauf geben. Die Auberginenscheiben aufrollen und nebeneinander in eine gefettete Auflaufform legen. Die Tomaten häuten, entkernen, würfeln. Mit Pfeffer, Kräutern der Provence, Salz würzen, über die Röllchen geben. Ca. 30min backen.

Nährwerte: 290kcal/E27g/F16g/KH9g pro Portion

angelegt am: 25.02.2005 Rezept-Nr: 1574

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke