Auberginenröllchen mit Reis

Vegetarisch » Reis-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 1 Aubergine(n)
» Salz & Pfeffer
» 150g Porree
» 1 Bd. Basilikum
» 100g Schafskäse
» 150g Tomate(n)
» 150g Reis
» 20g Butter/Margarine
» 15g Mehl
» 400ml Instant-Gemüse-Brühe
» 100g Crème fraîche
» 1 Dose Safran
» 1 EL Öl
» 100g Erbsen

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Aubergine längs in 8 Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen, ca. 20min ziehen lassen. Porree in ca. 12cm lange Stücke schneiden, längs halbieren und waschen. In kochendem Salzwasser ca. 2min blanchieren, kalt abschrecken. Basilikum waschen, trockenschütteln und abzupfen. Schafskäse in 8 Scheiben schneiden. Tomaten vierteln, entkernen und in Streifen schneiden.

2. Auberginen trockentupfen. Mit Porree, Hälfte der Basilikumblätter und Schafskäse belegen. Aufrollen und feststecken. Reis in 350ml kochendem Salzwasser ca. 20min gar ziehen lassen.

3. Fett erhitzen, Mehl darin anschwitzen. Mit Brühe ablöschen, aufkochen und ca. 5min unter Rühren köcheln. Crème fraîche und Safran zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Öl erhitzen, Auberginenröllchen darin ca. 5min braten. Erbsen ca. 5min, Tomaten ca. 1min vor Ende der Garzeit zum Reis geben. Rest Basilikum, bis auf etwas zum Garnieren, hacken, zur Soße geben. Röllchen mit Reis und Soße anrichten. Mit Basilikum garniert servieren.

Nährwerte: 400kcal/E15g/F13g/KH56g pro Portion

angelegt am: 31.03.2005 Rezept-Nr: 1771

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