AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	Sommer	Italien

AUBERGINENRÖLLCHEN MIT RICOTTA



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Dieses vegetarische Antipasto lebt von unterschiedlichen Konsistenzen: der kompakten Auberginenhülle, den knackigen Nüssen und dem cremigen Ricotta.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Aubergine, mittelgross	250 g	Ricotta
4 EL	Olivenöl	2 EL	Rosmarin, fein gehackt
2 Zehe	Knoblauch	12	Baumnüsse, grob gehackt
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Auberginen rüsten und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Ohne Fett oder Öl in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur beidseitig goldgelb braten. Auberginenstreifen auslegen. Knoblauch in ein Schälchen pressen, Olivenöl und grosszügig Salz und etwas Pfeffer zugeben und gut mischen. Die gebratenen Scheiben beidseitig mit dem Knoblauchöl bepinseln.
2. Pro Röllchen 2 Baumnüsse grob hacken und in einer Bratpfanne ohne Fett rösten.
3. Die nicht verwendeten Auberginenabschnitte fein würfeln. Mit einer gepressten Knoblauchzehe in Olivenöl dünsten. Gehackten Rosmarin zugeben. Auberginen und Baumnüsse mit dem Ricotta mischen.
4. Je einen guten Esslöffel Füllung auf die Auberginenscheiben legen, satt einrollen und mit einer Baumnusshäfte garnieren.