



Gefüllte Auberginenröllchen

1 mittelgroße Aubergine, 250 g Ricotta, 1 Ei, 2 EL geriebener Parmesan, 2 EL gehackte Kräuter (Rosmarin, Thymian, Basilikum, Petersilie), Olivenöl
2 Tomaten, 1 kleines Bund frischer Basilikum, 8 EL Olivenöl, 1 EL Balsamico, Salz Pfeffer, Zucker

Die Auberginen in dünne Scheiben (3 – 5 mm) schneiden. In einer Pfanne die gesalzenen Scheiben in Olivenöl von beiden Seiten goldgelb braten. Auf Küchenpapier legen und bei Seite stellen.

Ricotta, Ei, Parmesan und Kräutern vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun auf jede Auberginenscheibe einen Löffel der Ricotta Masse geben und die Scheibe aufrollen.

Die Rollen in eine Auflaufform geben und ca. 30 Minuten bei 180° C überbacken.

Die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Aus dem Öl und dem Balsamico eine Vinaigrette rühren und die Tomaten darin unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Auberginenröllchen auf Tellern anrichten, Tomaten Vinaigrette darüber geben und mit den Basilikumblättern garnieren.

Dazu empfehlen wir aus unserem Onlineshop einen leicht-fruchtigen Sangiovese:

<http://wein64.de/Maestro-Sangiovese->