

Involtini nach griechischer Art

Für 2 Personen

50 g Couscous	800 g Tomaten, gestückelt	2 Scheiben Graubrot
150 g Fetakäse, griechisch	100 g Fetakäse	1 Aubergine
1 Zwiebel	1 Frühlingszwiebel	1 Zehe Knoblauch
1 Ei	1 EL Kapern	30 g Pistazien, ungesalzen
2 TL Oregano, getrocknet	1 Prise Zimt	1 TL Zucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Auflaufform mit etwas Olivenöl einfetten. Den Couscous mit einem Esslöffel Oregano in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser überbrühen. Die Schüssel abdecken und den Couscous quellen lassen. Für die Soße die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und beides fein hacken. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und das Zwiebel-Knoblauch-Mus darin glasig dünsten. Die Tomaten und den Zucker unterrühren und die Soße zugedeckt bei kleiner Hitze köcheln lassen. Anschließend die Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und etwas Olivenöl einrühren. Den fertig gequollenen Couscous durch ein Sieb geben und gut ausdrücken. Die Frühlingszwiebel abziehen und fein schneiden, die Pistazien fein hacken. Den griechischen Fetakäse in kleine Stücke schneiden. Den Couscous in eine große Schüssel geben und die Pistazien und zwei Drittel des griechischen Fetakäses, die Frühlingszwiebel und die Kapern dazugeben. Die Mischung gut vermengen. Das Ei mit dem Zimt verquirlen und vorsichtig unter die Couscous-Mischung heben. Die Aubergine der Länge nach in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben mit Olivenöl bestreichen und in einer Grillpfanne anbraten. Anschließend die Auberginenscheiben aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen und auskühlen lassen. Den türkischen Fetakäse in eine kleine Auflaufform geben und in dem Backofen zum Schmelzen bringen. Die Auberginenscheiben mit der Couscous-Mischung bestreichen und aufrollen. Die Röllchen in die Auflaufform geben und mit der Tomatensoße übergießen. Mit dem restlichen Fetakäse und einem Esslöffel Oregano bestreuen und in den Backofen geben. In der Grillpfanne ein wenig Olivenöl erhitzen und das Graubrot von beiden Seiten kross anbraten. Mit Olivenöl beträufeln. Den türkischen Feta aus dem Ofen nehmen und das Graubrot damit bestreichen. Die fertigen Involtini aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und mit den restlichen Pistazien garnieren. Das Brot auf einem extra Teller servieren.

Guido von Schönning am 14. April 2010