Auberginen-Röllchen mit Feldsalat, Mini-Fladenbrot

Für zwei Personen

Für die Auberginenröllchen:

1 Aubergine	1 Knoblauchzehe	4 TL Olivenöl

Für die Füllung:

50 g Chorizo	100 g Ricotta	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

100 g Feldsalat	3 Limetten	1 Granatapfel
4 EL Honig	170 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für das Fladenbrot:

150 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Trockenhefe	1 EL Olivenöl
1 Prise feines Salz		

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Für die Röllchen Aubergine waschen und in längliche Scheiben schneiden. Knoblauch halbieren und damit die Aubergine bestreichen, mit Olivenöl beträufeln und auf Backpapier für ca. 12 Minuten in den Ofen geben.
Für die Füllung die Chorizo von der Haut befreien, fein hacken und mit Olivenöl in einer Bratpfanne kross anbraten. Chorizo auskühlen lassen und mit Ricotta vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Füllung auf den Auberginenscheiben verteilen und aufrollen.
Für das Fladenbrot 125 g Mehl auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde bilden. 50 ml Wasser, Hefe, Olivenöl und Salz in die Mulde geben und zu einem elastischen Teig kneten. Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen. Teig in 6 Portionen teilen, ca. 3 mm dünn auswallen und auf Backpapier im Ofen ca. 6 Minuten hellbraun backen. Alternativ kann der Teigfladen in reichlich Olivenöl ausgebacken werden.
Für den Feldsalat diesen verlesen, waschen und trockenschleudern. Den Saft einer Limette mit Honig mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl mit dem Stabmixer einmischen. Den Salat mit dem Dressing vermengen.
Die gefüllten Auberginenröllchen auf Feldsalat anrichten, mit Granatapfelkernen garnieren und servieren.

Nadia Gril am 10. Mai 2016