

# Auberginen-Feta-Röllchen mit Tomaten-Würfeln, Couscous

**Für zwei Personen**

**Für die Röllchen:**

1 mittelgroße Aubergine	200 g Fetakäse	3 EL schwarze Oliventapenade
10 Salbeiblätter	3 EL Olivenöl	1 EL Sonnenblumenöl

**Für das Couscous:**

1 rote Paprika	1 Schalotte	100g Couscous (Instant)
200 ml Gemüsefond	10 g Butter	1 EL Korinthen
4 EL Datteln	1/2 Bund glatte Petersilie	Raz el hanout
weißer Balsamicoessig	Olivenöl	Sonnenblumenöl

**Für das Püree:**

2 rote Paprikaschoten	1 EL Olivenöl	1/2 TL Paprikapulver, edelsüß
-----------------------	---------------	-------------------------------

Salz, Pfeffer

**Für die Tomaten:**

3 Tomaten	10 g schwarze Oliven	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Für die Röllchen die Auberginen längs in zehn dünne Scheiben schneiden, anschließend in einer beschichteten Pfanne in dem Olivenöl und dem Sonnenblumenöl kurz von beiden Seiten anbraten. Für das Püree die Paprikaschoten waschen, trocken tupfen, halbieren und entkernen. Die Hälften mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen, mit dem Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen garen, bis die Haut Blasen wirft und dunkel wird. Den Fetakäse in zehn gleichgroße Stücke schneiden. Die Auberginenscheiben mit der Tapenade bestreichen, je mit einem Salbeiblatt und 1 Stück Fetakäse belegen, aufrollen und mit je einem Zahnstocher fixieren. Das Blech mit den Paprikahälften aus dem Ofen nehmen, mit einem nassen, kalten Küchentuch bedecken und die Paprika etwas abkühlen lassen. Den Backofen eingeschaltet lassen. Die Haut der Paprika abziehen, das Fruchtfleisch mit dem Olivenöl in der Moulinette pürieren und mit dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsebrühe aufkochen, mit Raz el hanout und Salz würzen. Den Couscous in eine Schüssel geben und mit der Brühe übergießen. Die Schüssel abdecken und den Couscous gar ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Paprika entkernen, schälen und in Brunoise schneiden. Die Schalotte in der Butter kurz anschwitzen. Wenn der Couscous gar ist, die Brunoise und Schalotte hinzufügen und auskühlen lassen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen, fein hacken und unterrühren. Die Datteln ebenfalls klein hacken und mit den Korinthen unterrühren. Den Couscous mit dem weißen Balsamicoessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Auberginenröllchen nochmals kurz im heißen Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Paprikapüree in einer Auflaufform verteilen und die Röllchen aufsetzen. Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit dem kochenden Wasser überbrühen, häuten, entkernen und fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Oliven in Würfel schneiden. Die Tomaten mit den Oliven und dem Knoblauch verrühren und über den Röllchen verteilen. Im vorgeheizten Ofen acht Minuten garen. Die Auberginenröllchen mit etwas Paprikapüree und dem Couscous auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 15. August 2014