

Auberginen-Feta-Röllchen mit Paprika-Püree

Für zwei Personen

Für die Röllchen:

2 mittelgroße Auberginen	3 EL schwarze Oliventapenade	200 g Fetakäse
10 Salbeiblätter	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für das Paprikapüree:

2 rote Paprika	1 EL Olivenöl	1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL geräuch. Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für das weitere Gemüse:

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

Für die Röllchen:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Auberginen waschen, längs in 20 dünne Scheiben à 0,5 cm schneiden am besten funktioniert das mit einer Aufschnittmaschine, geht aber auch mit einem großen scharfen Messer. Fetakäse in 4 gleich große Stücke schneiden. Die Auberginenscheiben in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und wenden. Anschließend mit der Oliventapenade bestreichen, je mit 1 Salbeiblatt und 1 Stück Käse belegen und aufrollen.

Für das Paprikapüree:

Paprikaschoten halbieren und entkernen. Die Hälften mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und im heißen Ofen garen, bis die Haut Blasen wirft und dunkel wird. Das Blech herausnehmen, 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 im Standmixer pürieren und mit dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Die Auberginenröllchen kurz im heißen Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Paprikapüree in einer ofenfesten Form verteilen und die Röllchen aufsetzen.

Für das weitere Gemüse:

Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, entkernen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und Scheiben abschneiden. Oliven in Würfel schneiden. Tomaten mit Oliven und Knoblauch mischen und über den Röllchen verteilen. Im heißen Ofen 8 Minuten garen.

Die Auberginenröllchen mit etwas Paprikapüree auf kleinen Tellern anrichten und servieren. Dazu passt eine Scheibe kräftiges Bauernbrot oder Baguette.

Nelson Müller am 25. Juni 2020