Auberginen-Röllchen

Fruchtige Aubergine trifft auf cremige Füllung – diese Komposition ist intensiv im Geschmack und sorgt für einen fulminanten Auftakt eures Abendessens. So könnt ihr die Auberginen-Röllchen wie Tapas hervorragend zu knusprigem Brot reichen oder sie als Vorspeise gleich pur vernaschen. Allerdings machen Sie auch zu Pasta eine hervorragende Figur. So elegant waren Auberginen noch nie!



Auberginen-Röllchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (12 Röllchen): 2 Auberginen | 200 Gramm körniger Frischkäse | 2 Löffel Paprikapulver | 1/2 Teelöffel Oregano | Salz | Pfeffer | Olivenöl



Auberginen-Röllchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (30 Minuten): 1. Auberginen waschen, Strunk entfernen. 2. Aubergine der Länge nach in Scheiben schneiden. 3. Auberginen-Scheiben in Olivenöl ausbacken. 4. Während die Scheiben abkühlen, den Frischkäse mit den Gewürzen mischen. 5. Frischkäse auf den Auberginen-Scheiben verteilen und diese einrollen.

Jetzt noch mehr französische Rezepte oder andere Rezepte mit Auberginen entdecken!

Nährwerte/Stück: 85 Kalorien | 7,7 Gramm Fett | 1,3 Gramm Kohlenhydrate | 2,6 Gramm Eiweiß