Auberginen-Röllchen

Auberginen-Röllchen sind köstliche Antipasti-Häppchen, die du vor dem oder zum Essen reichen kannst. So schmecken sie nicht nur pur, sondern harmonieren perfekt mit Pasta. In Knoblauchöl gebraten, entfaltet die Aubergine so ihr volles Aroma. Gönn dir ein kleines Stück mediterranes Glück!

Auberginen-Röllchen | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (circa 10 Röllchen): 2 Auberginen | 4 Esslöffel hochwertiges Olivenöl | 1 Zehe Knoblauch | Salz

Auberginen-Röllchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (20 Minuten): 1. Die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen. 2. Knoblauchzehe andrücken und dazugeben. 3. Auberginen der Länge nach in jeweils circa fünf bis sechs Scheiben schneiden. 4. Die erste Hälfte der Auberginenscheiben im Olivenöl von beiden Seiten anbraten, bis diese Farbe nehmen und weich bzw. biegsam nehmen. 5. Vorgang mit der zweiten Hälfte der Auberginenscheiben wiederholen. 6. Währenddessen die bereits gebratenen Scheiben salzen und schon aufwickeln bzw. eindrehen. 7. Die eingedrehten Röllchen entweder auf der Seite mit dem überlappenden Stück positionieren und so auskühlen lassen oder mit Hilfe eines Zahnstochers fixieren. 8. Die zweite Hälfte ebenfalls einrollen und das ganze lauwarm oder komplett ausgekühlt servieren.

Hierzu schmecken hervorragend: Röstbrot, Panini-Brot, geschmorte Tomaten und Zitronen-Mozzarella, Oliven-Tapenade, Basilikum-Frischkäse-Aufstrich und Zitronen-Risotto. Jetzt noch mehr Rezepte mit Zucchinis, weitere italienische Rezepte und noch mehr Amuse-Gueules entdecken. Probier auch meine Zucchini-Röllchen!

Nährwerte/Röllchen: 63 Kalorien | 4,2 Gramm Fett | 6,5 Gramm Kohlenhydrate | 1 Gramm Eiweiß