

# Auberginen-Röllchen

Gebratene Auberginen-Scheiben mit Crème-fraîche-Dip und Gemüse gefüllt.

etwa 8 Stück



gelingt leicht

⌚ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1 große Aubergine oder 2 mittlere Auberginen  
Salz  
etwa 65 g Tomaten (1 mittlere)  
1 große gelbe Paprikaschote (etwa 200 g)  
1 Knoblauchzehe (klein)  
50 g Parmesan  
etwa 8 Schnittlauchhalme  
5 EL Olivenöl  
62 ½ g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter

Wie mache ich Auberginen-Röllchen?:

## 1 Vorbereiten:

Aubergine waschen und längs in 1/2 cm breite Scheiben schneiden, am besten mit einer Aufschnittmaschine. Auberginenscheiben von beiden Seiten salzen. Tomate kurz in kochendes Wasser legen, in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, entkernen und fein würfeln. Paprika putzen und längs in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Knoblauch abziehen, fein würfeln und mit den Tomatenwürfeln vermischen. Parmesan grob raspeln. Schnittlauchhalme waschen und ca. 10 Sek. in kochendem Wasser blanchieren.

## 2 Zubereiten:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben von beiden Seiten darin braten. Anschließend die Paprikastreifen kurz braten. Jede Auberginenscheibe mit 1 TL Crème fraîche Kräuter bestreichen und mit Parmesan bestreuen. Die Auberginenscheiben von der kurzen Seite im ersten Drittel mit Paprikastreifen belegen. Tomaten darauf verteilen und von der kurzen Seite aufrollen. Die Gemüseröllchen mit Schnittlauchhalmen zu Päckchen schnüren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu Fladenbrot.

