



Gefüllte Auberginen-Röllchen

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Auberginen	300 g
Salz	1 TL
Petersilie, frisch	1 Bund
Knoblauchzehen	1 St.
Kapern	40 g
Strauchtomaten	300 g
Roggenbrot	80 g
Olivenöl	40 ml
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

Zahnstocher, Monsieur Cuisine

1. Aubergine waschen, putzen und in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Scheiben mit 1 TL Salz bestreuen und auf Küchenpapier auslegen.
2. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Knoblauchzehe schälen und zusammen mit Petersilienblättern und abgetropften Kapern in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 6 Sek./Stufe 8 zerkleinern.
3. Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, vierteln, entkernen und in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher 6 Sek./Stufe 4 zerkleinern.
4. Brot in 1 cm große Würfel schneiden und zu den übrigen Zutaten in den Mixbehälter geben. 20 ml Olivenöl und 2 Prisen Pfeffer hinzufügen und alles mit eingesetztem Messbecher 35 Sek./Stufe 4 vermischen, bis eine kompakte Masse entsteht. Bei Bedarf mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und Vorgang wiederholen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals mit Linkslauf 20 Sek./Stufe 1 unterrühren. Umfüllen und Mixbehälter ausspülen.
5. Auberginenscheiben unter fließendem Wasser abspülen, abtropfen lassen und in den flachen Dampfgareinsatz legen. Mixbehälter mit 1 l Wasser füllen, Dampfgaraufsatz aufsetzen, flachen Dampfgareinsatz einhängen und alles verschließen. Auberginenscheiben mit der Dampfgar-Taste 10 Min. garen.
6. Backofen auf 180 °C vorheizen. Auberginenscheiben aus dem Dampfgaraufsatz entnehmen und zwischen zwei Lagen Küchenpapier etwas trocken tupfen (Vorsicht: heiß!). Scheiben mit der Brotmischung bestreichen, halb zusammenklappen und mit einem Zahnstocher fixieren. Restliches Öl in eine Auflaufform geben und Röllchen darauf

verteilen. Im heißen Ofen ca. 15 Min. goldbraun backen

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	155 kcal
Kohlenhydrate	20 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	8 g