

Auberginenröllchen mit Hüttenkäse und Tomaten gefüllt

Dieses Rezept geht wirklich schnell und einfach, es lässt sich auch gut für Gäste vorbereiten: Leckere Auberginenröllchen mit Hüttenkäse und Tomaten gefüllt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

| | | |
|---------------|---------|-------------------------------|
| | 3 Stk. | Auberginen |
| | 3 Stk. | Tomaten |
| | 250 g | Hüttenkäse (oder Weichkäse) |
| | 2 Stk. | Knoblauchzehe |
| | 1 Prise | Salz |
| Nach Belieben | | Rosmarin |
| Nach Belieben | | Thymian |
| Nach Belieben | | Petersilie |
| Nach Belieben | | Olivenöl (zum Braten) |

Zubereitung

1. Für die mit Hüttenkäse und Tomaten gefüllten Auberginenröllchen zu Beginn die Auberginen gründlich waschen und trocknen. Die Enden abschneiden, anschließend längs in schmale Streifen schneiden.
2. Ein wenig Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Auberginenscheiben hineingeben und auf jeder Seite etwa 2 Minuten anrösten.
3. Hüttenkäse oder Weichkäse in eine Schüssel geben. Thymian, Petersilie und Rosmarinnadeln waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die Knoblauchzehe abziehen und zerdrücken. Die Tomaten waschen, trocknen, putzen, Stielansätze entfernen und in kleine Würfel schneiden. Kräuter, Tomatenwürfel und Knoblauch zum Käse geben und alles gut vermischen. Mit Salz abschmecken.

4. Die Käsefüllung auf den Auberginenscheiben verteilen, an den Rändern etwas Abstand lassen. Die Scheiben vorsichtig aufrollen. Auf einer Servierplatte anrichten und beliebig mit Kräutern etc. dekorieren.

Tipp

Man kann die mit Hüttenkäse und Tomaten gefüllten Auberginenröllchen auch abwandeln, zum Beispiel Lachsstückchen oder Schinken in die Käsefüllung mischen oder andere Kräuter verwenden.