



Walnuss-Auberginen-Röllchen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 380 kcal
Eiweiß: 8 g Fett: 34 g
Kohlenhydrate: 11 g

Zubereitung:

1. Auberginen längs in 16 gleichmäßige, ca. 3 mm, dünne Scheiben schneiden. Scheiben mit Salz würzen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Auberginenreste fein würfeln. Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. 2 EL Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, Auberginenwürfel und Knoblauch darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, ca. 1/3 der Mischung herausnehmen und beiseitestellen. Tomatenmark in die Pfanne geben und anschwitzen. Mit passierten Tomaten und Brühe ablöschen. Kräuter unterrühren, alles aufkochen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. Auberginenscheiben trocken tupfen. 8 EL Öl portionsweise in einer heißen Pfanne erhitzen und die Scheiben darin nach und nach von beiden Seiten goldbraun anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 200 °C/Umluft 180 °C). Beiseitegestellte Auberginenwürfel mit Ricotta vermengen. 75 g Walnusskerne fein hacken, untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ricottacreme auf die Auberginenscheiben streichen, Scheiben aufrollen und die Röllchen in die Soße in der Pfanne setzen. 50 g Walnusskerne grob hacken, darüberstreuen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen.
5. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Mit Petersilie und Basilikum bestreut servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

- 2 Auberginen (à 300 g)
- Salz
- 2 Knoblauchzehen
- 10 EL Olivenöl
- Pfeffer
- 1 EL Tomatenmark
- 690 g passierte Tomaten
- 200 ml Gemüsebrühe
- 2 TL getrocknete italienische Kräuter
- Zucker
- 250 g Ricotta
- 125 g kalifornische Walnusskerne
- 2 Stiele Petersilie
- 2 Stiele Basilikum