Rezept

Auberginen-Zander-Röllchen

Ein Rezept von Auberginen-Zander-Röllchen, am 29.04.2024

Zutaten

2	große Auberginen
	Olivenöl zum Braten
2	Knoblauchzehen
3 TL	getrockneter Thymian
600 g	Zanderfilet am Stück
	Zahnstocher zum Fixieren
	Salz
800 g	stückige Tomaten (Packung oder Dose)
	Pfeffer
	Zucker
16	große Basilikumblätter

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Die Auberginen waschen, Stielansätze entfernen. Die Früchte längs in je 4 Scheiben schneiden. Salzen und kurz ziehen lassen.

2. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Auberginenscheiben trockentupfen, je 2 im Öl in ca. 5 Min. von beiden Seiten goldbraun braten, auf Küchenpapier entfetten.

3. Für die Sauce die Tomaten in der Pfanne erhitzen. Geschälten Knoblauch dazupressen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Thymian und etwas Zucker abschmecken, ca. 10 Min. einkochen lassen. In eine Auflaufform füllen. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.

4. Zander schräg (wie Lachs) in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Salzen, pfeffern, auf die Auberginenscheiben verteilen. Mit Basilikum belegen. Auberginenscheiben zu Rouladen aufrollen, mit Zahnstochern feststecken. Röllchen in die Sauce setzen, im heißen Ofen (Mitte) ca. 10 Min. garen. Warm servieren.