

Rezept

# Auberginen-Zander-Röllchen

Ein Rezept von Auberginen-Zander-Röllchen, am 12.06.2026

## Zutaten

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

## 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.