

Rezept

Auberginen-Zucchini-Röllchen mit Feta

Ein Rezept von Auberginen-Zucchini-Röllchen mit Feta, am 24.04.2024

Zutaten

1 großer Zucchini	Salz
120 g Wildreis-Mischung	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin	4 Stängel Petersilie
1 frische rote Chilischote	425 ml Tomatensauce (Fertigprodukt oder selbst gemacht)
8 EL Olivenöl	Pfeffer
1 Prise Zucker	1 große Aubergine
200 g Schafskäse	Zahnstocher zum Feststecken
kleine Auflaufform	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 970 kcal

Zubereitung

1. Den Zucchini waschen, putzen und längs in 8 sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Diese auslegen, salzen und Wasser ziehen lassen. Inzwischen den Reis nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser garen. Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden, Kräuter und Chilischote waschen, Petersilie hacken.
2. In einem Topf die Tomatensauce mit 1 EL Olivenöl, der Chilischote, dem Knoblauch und den Kräutern aufkochen, dann bei mittlerer Hitze offen ca. 15 Min. köcheln. Chili und Rosmarinzweig entfernen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und dem Zucker würzen.
3. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Aubergine waschen, Enden abschneiden. Die Frucht längs in 8 sehr dünne Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne das übrige Öl erhitzen und die Scheiben darin portionsweise goldbraun braten. Salzen und pfeffern.
4. Den Schafskäse abtropfen lassen und zerbröckeln. Zuchinischeiben trocken tupfen, mit je einer Auberginenscheibe belegen und mit Käse bestreuen. Jeweils aufrollen und mit Zahnstochern fixieren.
5. Den Tomatensugo in die Auflaufform geben. Die Röllchen hineinstellen und im heißen Backofen (Mitte) 10 - 15 Min. backen. Herausnehmen und die Zahnstocher entfernen. Die Wildreismischung leicht salzen und zu den Röllchen mit der Sauce servieren.