Rezept

# Auberginen-Zucchini-Röllchen mit Feta

Ein Rezept von Auberginen-Zucchini-Röllchen mit Feta, am 12.10.2024

## Zutaten

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

## 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 Zucchino 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. Zucchinischeiben 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.