Rezept

Auberginen-Zucchini-Rollen mit Mozzarella

Ein Rezept von Auberginen-Zucchini-Rollen mit Mozzarella, am 08.10.2026

Zutaten

2	Auberginen (à ca. 250 g)
	Salz
2 Dosen	stückige Tomaten (à 400 g)
	Chiliflocken
250 g	Mozzarella
1 EL	Milch
2	Zucchini (à ca. 225 g)
3	Frühlingszwiebeln
	Pfeffer
1 Bund	Basilikum
175 g	Doppelrahmfrischkäse
6 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal, 42 g F, 23 g EW, 13 g KH

Zubereitung

1. Auberginen und Zucchini waschen und putzen. Auberginen längs in ca. 4 mm, Zucchini in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Beidseitig salzen und ziehen lassen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Mit Tomaten mischen, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Backofen mitsamt tiefem Blech (Mitte) auf 220° vorheizen. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und hacken. Mozzarella grob raspeln. Die Hälfte des Mozzarellas mit Frischkäse, Milch und drei Vierteln des Basilikums verrühren, salzen und pfeffern.

2. Das Gemüse mit Küchenpapier abtupfen. Portionsweise im Öl auf dem Blech pro Seite ca. 2 Min. anbraten. Abkühlen lassen. Tomatensauce auf das Blech gießen. Auberginen mittig mit Käsecreme bestreichen, mit je 1 Zucchinischeibe belegen und locker aufrollen. Mit der Naht nach unten in die Sauce setzen und ca. 15 Min. backen. Den Grill dazuschalten, die Röllchen mit übrigem Mozzarella bestreuen und ca. 5 Min. übergrillen. Mit restlichem Basilikum bestreuen.