

Rezept

Auberginenröllchen

Ein Rezept von Auberginenröllchen, am 09.06.2026

Zutaten

2 mittelgroße Auberginen	Salz
1 Dose Kichererbsen (240 g Abtropfgewicht)	2 Schalotten
10 EL Olivenöl	100 ml Gemüsebrühe
5 Stängel Minze	5 in Öl eingelegte getrocknete Tomaten
3 EL schwarze Oliven (ohne Stein, in Öl)	50 g Schafskäse (Feta)
2 EL Zitronensaft	Pfeffer
20 kleine Holzspießchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Die Auberginen waschen, putzen und der Länge nach in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden oder hobeln. Die Scheiben nebeneinander auf Küchenpapier legen, salzen und ziehen lassen.
2. Inzwischen die Kichererbsen in einem Sieb abbrausen und abtropfen lassen. Schalotten schälen und fein würfeln. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen, die Schalotten darin glasig dünsten. Kichererbsen und Brühe dazugeben, alles offen ca. 5 Min. köcheln lassen. Die Minze waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.
3. Den Topf vom Herd nehmen, die Kichererbsenmischung mit einem Pürierstab fein pürieren. Getrocknete Tomaten, Minze und Oliven fein hacken und den Käse zerkrümeln. Alles unter die Masse heben, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Auberginenscheiben trocken tupfen, mit übrigem Öl bepinseln, wenden und die Kichererbsenmasse auf dem unteren Drittel der Scheiben verteilen. Auberginen aufrollen und mit Holzspießchen feststecken. Die Röllchen in einer Grillpfanne in 4-5 Min. rundum braten. Die Röllchen schmecken warm und kalt.