

Rezept

# Auberginenröllchen mit Hackfleischfüllung

Ein Rezept von Auberginenröllchen mit Hackfleischfüllung, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>4</b> dicke Auberginen	Salz
<b>2 EL</b> Zitronensaft	<b>2</b> Zwiebeln
<b>300 g</b> Tomaten	<b>5 EL</b> Olivenöl
<b>250 g</b> Rinderhackfleisch	<b>1 EL</b> Tomatenmark
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	½ TL Zimtpulver
<b>1 Bund</b> glatte Petersilie	Öl zum Einpinseln der Röllchen
<b>2</b> milde oder scharfe, grüne oder rote Peperoni	Holzspießchen zum Feststecken

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Die Auberginen waschen, die Stielansätze entfernen. Die Auberginen längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Reichlich leicht gesalzenes Wasser mit Zitronensaft aufkochen und die Auberginenscheiben darin 1 Min. blanchieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Endscheiben mit Schale auf der einen Seite klein würfeln.
2. Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Von den Tomaten die Stielansätze entfernen, die Tomaten kurz überbrühen, häuten, entkernen und klein würfeln. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Auberginenwürfel rundum hellbraun braten und herausnehmen.
3. Das restliche Öl in die Pfanne gießen, das Hackfleisch hineingeben, fein zerdrücken und anbraten. Die Zwiebeln unterrühren und mitbraten, bis sie glasig sind. Tomaten und Tomatenmark unterrühren und alles bei schwacher Hitze 1 Min. dünsten. Dann die Auberginenwürfel zufügen.
4. Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken. Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blättchen hacken und untermischen. Auf ein Ende jedes Auberginenstreifens 1 gehäuften TL Hackfleischmasse geben. Die Scheiben einrollen und mit Holzspießchen feststecken. Die Röllchen nebeneinander in eine Auflaufform legen und mit Öl einpinseln. Den Backofen auf 180° vorheizen.
5. Die Peperoni waschen, längs halbieren, putzen und in Stücke schneiden, auf den Auberginen verteilen. ¼ l heißes Wasser mit ½ TL Salz verquirlen und an die Auberginenröllchen gießen, im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 30 Min. offen backen und in der Form servieren.