

Rezept

Auberginenröllchen am Spieß

Ein Rezept von Auberginenröllchen am Spieß, am 25.05.2024

Zutaten

1 große oder 2 kleine Auberginen (etwa 500 g)	Salz
1 großes Bund glatte Petersilie	1 kleine Handvoll Rucola
4 Frühlingszwiebeln	2 Knoblauchzehen
2 EL Pinienkerne	2 EL entsteinte grüne Oliven
150 g Schafskäse (Feta) oder Blauschimmelkäse	4 EL Olivenöl (+ Öl für den Rost)
Pfeffer	8 lange Holz- oder Metallspieße

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Die Aubergine(n) waschen, die Enden abschneiden. Die Aubergine(n) längs in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Salz bestreuen und mindestens 10 Minuten stehen lassen. Sie werden dadurch etwas geschmeidiger.
2. Inzwischen die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Vom Rucola alle welken Blätter aussortieren und dicke Stiele abknipsen. Den Rucola waschen, trocken schütteln und mit der Petersilie fein hacken. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzelbüschel und die welken grünen Teile abschneiden. Die Zwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und durchpressen.
3. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne ohne Fett unter Rühren goldgelb rösten, dann mittelfein hacken. Die Oliven ebenfalls hacken. Den Käse fein zerkrümeln oder in kleine Stücke schneiden, dann in einer Schüssel mit der Gabel zerdrücken. Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven und Pinienkerne mit dem Öl dazugeben und alles gründlich mischen. Mit Pfeffer und eventuell wenig Salz abschmecken.
4. Auberginenscheiben trocken tupfen, dünn mit der Käsemasse bestreichen und von der Schmalseite her aufrollen. Auf die Spieße stecken. Den Rost sehr gut einölen. Spieße auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten grillen, bis sie schön braun sind. Dabei immer wieder wenden.