Rezept

Italienische Auberginenröllchen

Ein Rezept von Italienische Auberginenröllchen, am 04.06.2025

Zutaten

2	längliche Auberginen (ca. 500 g)
1 EL	Kapern
2 EL	Pinienkerne
2	Sardellenfilets in Öl
	nach Belieben 4 Zweige Oregano
80 g	Semmelbrösel
2	Eier
10 EL	Olivenöl
	Salz
1 EL	Rosinen
2	Knoblauchzehen
1 Bund	Petersilie
800 g	Tomaten
50 g	frisch geriebener Parmesan
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Die Auberginen waschen, putzen und der Länge nach in knapp 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Salzen, kurz ziehen lassen.

2. Die Kapern mit Rosinen und Pinienkernen fein hacken. Knoblauch schälen und dazupressen. Sardellen würfeln. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, fein hacken. Kräuter und Sardellen zu der Kapernmischung geben.

3. Die Tomaten häuten, entkernen und ohne Stielansatz klein würfeln. 2 EL Tomatenwürfel mit einer Gabel fein zerdrücken und mit Semmelbröseln, Käse und Eiern unter die Kapernmasse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Auberginen trocken tupfen und portionsweise in insgesamt 8 EL Olivenöl jeweils kurz braten. Die Auberginenscheiben mit der Füllung bestreichen, zusammenrollen und in eine ofenfeste Form legen.

5. Die übrigen Tomaten mit Salz, Pfeffer und 2 EL Olivenöl mischen und über den Auberginenröllchen verteilen. Die Röllchen im heißen Ofen (Mitte) etwa 20 Min. backen.