

Auberginenröllchen mit Feta-Dattelfüllung



ZUBEREITUNG

Schneiden Sie die Aubergine der Länge nach in 2 mm dünne Scheiben. Legen Sie die Scheiben auf ein Backblech, salzen Sie die Auberginen und lassen Sie die Scheiben 10 min ruhen. Im Anschluss tupfen Sie die Scheiben mit Küchenpapier ab.

Bestreichen Sie die Auberginen mit Olivenöl und braten Sie diese in einer heissen Grillpfanne. Pro Seite sollte dies ca. 1 min betragen. Danach lassen Sie die Auberginenscheiben abkühlen. Alternativ backen Sie die Auberginen im Ofen (siehe Tartar der Aubergine).

Rösten Sie die Pinienkerne und schneiden Sie die entsteinten Datteln in möglichst kleine Würfel. Vermischen Sie beides mit zerbröckeltem Feta, Paprikapulver, Ahornsirup und Zitronensaft und schmecken Sie die Mischung mit Salz und Pfeffer ab.

Geben Sie jeweils auf eine Auberginenscheibe 1 EL der Feta-Dattelmischung und rollen Sie die Scheiben ein.

ZUTATEN

Für 4 Personen

2	Auberginen
4 EL	Olivenöl
50 g	Pinienkerne
100 g	Entsteinte Datteln
80 g	Zerbröckelter Feta
100 g	Tessiner Buscion
1 EL	Paprikapulver
	Saft von ½ Zitrone und Zitronenzeste
1 TL	Ahornsirup
	Salz und Pfeffer

Arbeitszeit:

Ca. 20 Minuten

Rezept von:

Sendung Doctor's Kitchen Talk