

Auberginen Involtini (kalt)



Zubereitung (4 Personen)

2 lange Auberginen
1 Glas getrocknete Tomaten in Öl
100 g Ricotta
50 g Pinienkerne
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe

Füllung:

- Tomaten in feine Streifen oder Würfeli schneiden
- Ricotta, Pinienkerne und Majoran dazu mischen

Sauce:

- Zwiebel hacken
- Knoblauch darüber pressen
- 4 EL Olivenöl, 1 EL Wasser, 2 EL Majoran, Salz und Pfeffer dazu mischen

Auberginen:

- Auberginen längs in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden
- Auberginen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
- Auberginen beidseitig mit Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen
- in vorgeheiztem Ofen in der Mitte bei 220 Grad 10 Minuten backen
- etwas abkühlen
- Füllung auf Auberginenscheiben verteilen, aufrollen und in Schüssel oder Teller anrichten
- Sauce darüber träufeln

passt ausgezeichnet zu Risotto, Salat etc.