



Auberginenröllchen



2 Portionen



10 min zubereiten
+ 30 min



Snacks

ZUTATEN

1 Aubergine
Salz
1-2 EL Frischkäse
½ rote Paprika

ZUBEREITUNG

Den Ofen vorheizen, Umluft 200°

Die Aubergine längs in etwa 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Großzügig mit Salz bestreuen und auf einem Küchentuch für 15 min entwässern. Danach kalt abspülen und trocken tupfen.

Die Auberginenscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und für 10 min im Ofen garen, dann auskühlen lassen.

Die Paprika in dünne Streifen schneiden. Die Auberginen mit dem Frischkäse bestreichen, mit Paprikastreifen belegen und einrollen.

NOTIZEN

Die Auberginenröllchen machen sich auch gut zum Brunch, als Vorspeise, zum Picknick oder auf einer Antipasti Platte.

Ziegenfrischkäse passt super zur Aubergine.