

Auberginenröllchen mit einer würzigen Reis-Käsefüllung Türkisch

Ein wunderbares Gericht aus dem Land der aufgehenden Sonne...



- 1** Ofen auf 180°C vorheizen. Auberginen waschen und Stielansatz entfernen. Der Länge nach in dünne - 1-cm-dicke - Scheiben schneiden. Anschließend in Salzwasser legen, damit sie nicht braun werden.
- 2** Für die Füllung den Reis nach Anleitung kochen. Danach das restliche Wasser abgießen und den Reis beiseite stellen.
- 3** In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Paprikaschote halbieren, Samen und Scheidewände entfernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Peperoni sehr fein hacken. Bei den Tomaten den Stielansatz entfernen und ebenfalls sehr klein würfeln.
- 4** In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Die Paprikastücke und die Peperoni zugeben und 5 min mit anschwitzen. Die Hälfte der Tomaten sowie die gehackte Petersilie und das Harissa zugeben und gut vermengen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
- 5** Käse reiben und unter den Reis mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Tomatenmischung unterheben.
- 6** Die Auberginenscheiben aus dem Salzwasser nehmen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. In einer beschichteten Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen und die Auberginenscheiben darin von beiden Seiten anbraten. Dann die nächsten Auberginenscheiben braten, usw., bis alle gebraten sind. Herausnehmen und auf das schmale Ende jeder Scheibe nun 1 EL von der Füllung geben. Vorsichtig aufrollen und nebeneinander in

Zutaten für 4 Personen

Auberginen

- 4 mittelgroße Auberginen
- 6 EL Olivenöl

Für die Füllung

- 80 g Reis (Langkornreis)
- 2-3 g Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 Paprikaschoten
- 1 Peperoni
- 4 Tomaten, frische (alternativ aus der Dose)
- 75 g Käse (griechischer), ersatzweise Pecorino oder Parmesan
- ½ TL Harissa (Gewürzmischung)
- 10 EL Olivenöl
- 1 Bund Petersilie, glatte, fein gehackte
- etwas Salz und Pfeffer, frisch gemahlen

Für die Joghurtsauce

- 150 g Joghurt, griechischer oder türkischer
- 2 EL Crème fraîche
- 2 Zehen Knoblauch
- etwas Salz
- etwas Pfeffer aus der Mühle
- Butter für die Form
- 50 g Butter, in Flöckchen gehobelt
- 1 EL Petersilie, fein gehackte, zum Bestreuen
- ½ Tasse Wasser, gesalzenes

Tabletalks

Auberginenröllchen mit einer würzigen Reis- Käsefüllung Türkisch

eine gebutterte Auflaufform setzen. Die restlichen Tomaten über die Auberginen verteilen mit Butterflöckchen belegen. ½ Tasse Salzwasser angießen. Die Auflaufform mit Alufolie abdecken und in den vorgeheizten Ofen geben.

Bei 180°C im vorgeheizten Ofen ca. 20 bis 25 Min. garen.

7 Inzwischen für die Sauce den Knoblauch schälen und zum Joghurt pressen. Mit Crème fraiche glatt rühren, salzen und pfeffern.

8 Die Form aus dem Ofen nehmen und die fertigen Auberginenröllchen mit Petersilie bestreuen und servieren. Dazu die Joghurtsauce reichen.

Guten Appetit!