

# TAPAS – AUBERGINENRÖLLCHEN MIT SCHAFSKÄSEFÜLLUNG

## TAPAS – AUBERGINENRÖLLCHEN MIT SCHAFSKÄSEFÜLLUNG

Melli geht dieses Jahr mit uns auf Weltreise. Auf eine vegetarische Weltreise um genau zu sein und wir verbringen die letzten Tage im sonnigen Spanien. Da ist für mich ganz klar, dass es Tapas gibt – davon könnte ich mich ohne weiteres über einen sehr langen Zeitraum ernähren. Vor einiger Zeit haben wir auswärts Schafskäse in Aubergine gegessen. Damals hat mich gestört, dass da einfach nur ein Streifen Schafskäse eingewickelt war. Kaum Gewürze und doch recht einfach. Ich habe hier noch etwas Abwechslung mit Pinienkernen und Gewürzen ins Spiel gebracht.



### Zutaten für 6 Röllchen:

6 dünne Scheiben Aubergine aus der Mitte (knapp 1/4-1/2 Aubergine)

4+2 EL Olivenöl oder Gewürzöl

100g Schafskäse

2 EL Pinienkerne

1/2 Bund Petersilie

1/2 TL Paprikapulver (edelsüß)

1 Prise Pfeffer

2 EL Wasser

6 Holzzahnstocher

### Zubereitung:

Ich schneide von der Aubergine 6 dünne Scheiben und brate diese mit wenig (max. 3-4 EL) Öl in der Pfanne an. Achtung, Auberginen sind wie Ölschwämme – sie werden immer alles aufsaugen, dann werden sie schleimig und matschig.

Den Schafskäse mit etwas Wasser in eine Schüssel geben und mit der Gabel zu einer Crème zerdrücken. Mit Pfeffer, Paprika und der fein gehackten Petersilie würzen. Die Auberginenscheiben aus der Pfanne heben und darin kurz die Pinienkerne anrösten. Die Kerne unter der Crème mischen.



Jetzt je 2 TL Crème auf eine Auberginenscheibe platzieren.



Aufrollen und mit einem Holzspieß fixieren.

Noch etwas Öl darüber träufeln und die Auberginenröllchen kalt, also auf Raumtemperatur, servieren.

Greift zu!



Eingereicht für das Event:



Nebenbei hatte ich noch gebackene Champignons im Ofen und ein Lammhüftsteak mit Honig und Pinienkernen in der Pfanne. Sogar die Wirsingroulade vom Vortag ließ sich in Scheiben aufgeschnitten gut als Tapas servieren. Die Rezepte folgen in den nächsten Tagen.





Tapas  
Auberginenröllchen  
mit Schafskäsefüllung

[www.katha-kocht.de](http://www.katha-kocht.de)

