

Pikant gefüllte Auberginenröllchen

ZUBEREITUNG

Die Auberginen waschen, putzen und längs in 4 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben salzen und Wasser ziehen lassen. Anschliessend mit Küchenkrepp trocken tupfen und in einer Pfanne mit Olivenöl kurz von beiden Seiten anbraten. Auf Küchenkrepp geben und das Fett abtropfen lassen. Die Zwiebel in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, Tomaten untermischen und 5-10 Minuten einkochen. Brot in kleine Würfel schneiden, mit den geschmorten Tomaten und dem Thunfisch mischen. Oregano und Ei unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf jede Auberginenscheibe 2 El Füllung geben und aufrollen. Eine Auflaufform mit Öl ausstreichen, die Röllchen hineinsetzen. Im Ofen bei 200 °C 8-10 Minuten backen. Kalt oder warm genießen.



ZUTATEN

2 Stk. Auberginen

1 Stk. Zwiebel gehackt

6 Stk. Tomaten, gewürfelt

2 Scheiben Weißbrot
(ohne Rinde)

1 Dose Rio Mare Thunfisch
in Öl

1 Stk. Ei

Oregano

Salz, Pfeffer

Olivenöl