Gärtnerei Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertnerei-kiemle.de

Gefüllte Auberginen-Röllchen

Eine Rezeptidee aus unserem Hause,
Gärtnerei Kiemle in Bietigheim-Bissingen

Gefüllte Auberginen-Röllchen

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Auberginen
- 500 g Tomaten
- 2 EL Olivenöl
- 300 g Frischkäse
- 6 EL Parmesan gerieben
- 1 Ei
- 1 EL Basilikum, gehackt
- 1 EL Thymian, gehackt
- 1 EL Rosmarin, gehackt
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer

Auberginen in lange, dünne Streifen schneiden und gut gesalzen auf Küchenpapier entwässern lassen. Anschließend Salz abtupfen. Mit Olivenöl einstreichen und bei 175°C Ober-/Unterhitze 10 Minuten backen. Für die Füllung Frischkäse, 3 EL Parmesan und Ei mischen. Jeweils ½ EL der gehackten Kräuter daruntermischen. Tomaten und Knoblauchzehe sehr fein hacken, mit den restlichen Kräutern mischen und in eine Auflaufform geben. Einen Klecks der Füllung auf einen Auberginenstreifen geben und diese um die Füllung aufrollen. Alle Röllchen auf die Tomaten in die Form geben und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. 20 Minuten bei 175°C Ober-/Unterhitze backen.

Arbeitszeit: **15 min.** Gesamtzeit: **45 min.** Schwierigkeit: **einfach**

Gärtnerei Kiemle · Bietigheim-Bissingen ·

Gärtnerei Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertnerei-kiemle.de

Guten Appetit
wünscht Ihre Gärtnerei Kiemle.

Weitere Rezepte finden Sie
unter www.gaertnerei-kiemle.de

QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

GESICHERTE QUALITÄT aus kontrollierter Erzeugung Baden-Württemberg

Gärtnerei Kiemle • Im Erlengrund 2 • 74321 Bietigheim-Bissingen