



Auberginen-Röllchen vegan

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

2 Auberginen
2 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer
1 TL Kräuter der Provence

1 Bund Lauchzwiebeln
2 Knoblauchzehen

200 g Tomatenmark
1 Bund Oregano

12 Tomaten (getrocknet)
12 Oliven

Die Aubergine in dünne Scheiben schneiden. In etwas Olivenöl von beiden Seiten braten. Während die Auberginenscheiben auf der einen Seite braten, die andere Seite mit Salz und Pfeffer würzen. Ebenfalls die Kräuter der Provence dazugeben. Nun die Auberginen wenden und von der anderen Seite würzen.

Die Lauchzwiebeln putzen und in feine Röllchen schneiden. Den Knoblauch schälen und hacken. Wenn die Auberginen fertig gebraten sind, Lauchzwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben und anbraten. Tomatenmark zugeben. Oregano waschen, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Dann mit in die Pfanne geben. Evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Anschließend die Auberginenscheiben mit der Zwiebel-Tomatenmasse bestreichen.

Getrocknete Tomaten klein schneiden und auf den Auberginenscheiben verteilen. Auberginenscheiben wie eine Roulade aufrollen. Mit einem Holzspieß feststecken und eine Olive auf den Spieß stecken.

Alternativ zur Zubereitung in der Pfanne, kann man die Auberginenscheiben auch im Backofen garen. Dafür etwas Olivenöl, Knoblauch, Kräuter der Provence auf das Backblech geben. Dann die Auberginen darauf legen und bei 250 °C im Ofen garen. Auch hier am besten die Auberginen einmal drehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.