

Schinken-Auberginen-Röllchen mit Reis



Foto: Konzeptstudio Feierabend

SIE BRAUCHEN:

- 1 Beutel 10-Minuten-Naturreis
- 200 ml Tomaten in Stücken
- 1 Handvoll Basilikumblättchen
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL kalt gepresstes Olivenöl
- 1/2 Tasse kräftige, aufgelöste Gemüsebrühe

AUSSERDEM:

- 6 Scheiben Frühstücksschinken von SCHWARZWALDHOF
- 175 g Schafskäse mit Kräutern
- 3 EL Schnittlauch
- 3 EL Dinkelgrieß
- 1 TL Zitronenschale
- 1 gestr. TL Gemüsebrühe-Pulver
- 1/2 TL Zucker, Salz, bunter Pfeffer

Naturreis nach Packungsanleitung garen, anschließend die Tomatenstückchen unterheben und mit Salz und Basilikum abschmecken.

Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Aubergine vom Blütenansatz befreien und der Länge nach in 2 bis 3 mm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch sehr fein würfeln und mit Olivenöl verrühren. Auberginenscheiben damit einpinseln.

Pfanne ohne Fettzugabe mit einem Tropfen Wasser erhitzen, wenn dieser anfängt zu brutzeln, die Hälfte der Auberginenscheiben auf jeder Seite 1 Minute bei mittlerer Hitze anbraten.

Gemüsebrühe mit Zucker verrühren und die Hälfte zu den Auberginen geben und 2 Minuten weiterschmoren, bis sich die Scheiben rollen lassen.

Die Auberginenscheiben mit je einer Scheibe Schinken belegen. Schafskäse mit der Gabel zerdrücken und auf den Schinkenscheiben verteilen. Das Ganze zu Rollen aufrollen und diese auf eine ofenfeste Platte legen.

Schnittlauch, Grieß, Zitronenschale, Instantbrühe-Pulver und bunten Pfeffer vermischen. Damit die Schinken-Auberginenröllchen bestreuen und 20 Minuten auf der mittleren Stufe überbacken.

