

Auberginenrollen mit Tomatenhonig

- 2 Auberginen (500-600g) längs halbieren, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Schnittfläche nach oben, einschneiden
würzen
darüber träufeln
bei 180°C, ca. 30 Minuten (je nach dicke der Auberginen) weich garen
auf einen Teller stellen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale kratzen, in eine Schüssel geben (Tipp: Rand mit dem Messer lösen)
- Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel gehackt
1 Knoblauchzehe gehackt
2 EL Peterli gehackt zusammen andämpfen, zu den Auberginen geben
- 1 Pr Zimt
- 1 Limette, Schale und Saft
1 Pr Kreuzkümmel würzen, mit einer Gabel die Auberginen zerdrücken
150 g Mozzarella Mozzarella klein würfeln, mit der Auberginemasse mischen, mit Salz abschmecken
- 50 g Butter in einem Pfännchen schmelzen
- Strudelteig (Migros) Strudelteigblätter ausbreiten
immer ein Blatt mit Butter bestreichen und mit einem zweiten Blatt belegen, nun in Viertel schneiden, mit Butter bestreichen (gibt 12 Viertel)
- auf der Längsseite je ein Zwölftel Füllung auf die Teigviertel geben, seitlich einschlagen, einrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit Butter bestreichen
- bei 200°C ca. 20 Min. goldbraun backen
- Tomatenhonig**
2 dl Tomatensaft
4 EL Honig
1 EL Zitronensaft
½ KL Sambal Oelek
1 Pr Zimt zusammen aufkochen und um die Hälfte einkochen lassen
- Peterli grobblättrig Auberginenrollen auf 4 Teller verteilen, Tomatenhonig dazu geben, mit Peterli hübsch garnieren