

# MELINZANES JEMISTES ME FETA AUBERGINENROELLCHEN

## EINKAUFSLISTE

- 3 – 4 kleine Auberginen (ca 700g)
- 2 - 3 Zwiebeln (fein gehackt)
- 2 – 4 Knoblauchzehen (frisch gepresst)
- 2 – 3 Kaffelöffel frischer (oder getrockneter) Oregano, Rosmarin, Thymian und Dill
- 1 Bund grossblättrige Petersilie
- $\frac{3}{4}$  - 1 Glas Tomatensauce (z.B. Barilla® / Buitoni®)
- getrocknete Tomaten (in kleine Stücke geschnitten)
- $\frac{1}{2}$  Tasse Rot-, ev. Weisswein
- $\frac{1}{3}$  Suppenlöffel Salz und Zucker, Pfeffer
- Greyerzer- und Parmesankäse (gerieben)
- 100 - 150 g Feta (in kleine Stücke geschnitten)
- Olivenöl, Mehl, Paniermehl

## FAKULTATIV

- Zimtstange, Muskatnuss, Minze, Koriandersamen, Weinbeeren
- $\frac{1}{2}$  Tasse Pinienkerne
- geriebene Zitronenschale

## ARBEITSANLEITUNG

### 1. SCHRITT: Vorbereiten der Auberginen

Waschen, in 2 – 3 mm dicke Scheiben schneiden, 10 – 15 Min. in kaltes Wasser einlegen, mit Haushaltspapier abtrocknen.

Ofen auf 200°C erhitzen. Die Auberginenscheiben (auf mit Backpapier ausgelegte)

Ofenbleche geben, mit Olivenöl bestreichen und leicht salzen. 5 – 8 Minuten (je nach Backofen) die Bleche im Ofen lassen, ohne dass die Auberginen braun werden!

Auskühlen lassen und nochmals leicht mit Olivenöl bepinseln.

Auf jede Auberginenscheibe ein Fetastück legen und fest aufrollen.

### 2. SCHRITT: Vorbereiten der Sauce

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in reichlich Olivenöl andünsten. Mehl darüber streuen, die feingehackten Kräuter und gewünschten Gewürze, sowie die getrockneten Tomaten zugeben. Mit dem Wein ablöschen, die (fertige)

Tomatensauce, (sowie die fakultativ angegebenen Gewürze) begeben und ca 10 – 20 Min. bei kleiner Hitze, (ohne Kochdeckel) weiterkochen. Den Inhalt der Pfanne in eine Schüssel geben, abkühlen lassen. Je  $\frac{1}{3}$  Suppenlöffel Greyerzer, Parmesan und Paniermehl, (sowie, wenn gewünscht) die Pinienkerne, Zitronenschale und

Weinbeeren dazugeben. Alles gut mischen.

3. SCHRITT: Vorbereiten der Auflaufform (wenn möglich mit Deckel!)  
Grosszügig mit Olivenöl auspinseln, die vorbereitete Sauce auf dem Boden verteilen. Die Auberginenröllchen dicht aneinander liegend reinlegen, wenig Tomatensauce über die Röllchen verteilen und mit Parmesan-, und/oder Greyerzerkäse bestreuen. Nun den Deckel drauf. Sollte kein Deckel vorhanden sein kann auch eine dicht aufgelegte Alufolie gute Dienste leisten!
  
4. SCHRITT: Kochen im Ofen  
Die Auflaufform in den auf 170°C vorgeheizten Backofen schieben, Hitze auf 150 °C reduzieren und 1 - 1½ h garen lassen. 15 – 20 Minuten vor Ende der Garzeit Deckel oder Alufolie entfernen und für kurze Zeit die Temperatur auf 200 °C erhöhen, kombiniert mit einer Grillfunktion (eine leicht bräunliche Kruste wird so erreicht!)

Gericht aus dem Backofen nehmen, noch einige Minuten abkühlen lassen und mit frischem Brot, „Patates lemonates“, Teigwaren oder gegrilltem Fleisch/Fisch servieren!