

## Zucchini und Auberginen-Röllchen mit Ziegenkäse gefüllt

### Für 2 Portionen

1 Zucchini	1 Aubergine	300 g Ziegenfrischkäse
1 Zitrone	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel
Salz	Pfeffer	Olivenöl

Die Aubergine und die Zucchini in dünne Scheiben schneiden und salzen. Die Scheiben gut abtupfen und mit Olivenöl einstreichen. Die Scheiben in eine Grillpfanne geben und anbraten. Eine Knoblauchzehe abziehen und mit einer Reibe fein reiben. Anschließend eine Zwiebel abziehen und fein hacken. Eine Zitrone halbieren, auspressen und den Saft mit dem Ziegenfrischkäse vermischen. Den Knoblauch und die Zwiebel ebenfalls hinzufügen und die Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Auberginen- und Zucchinischeiben aus der Grillpfanne nehmen und mit je einem Teelöffel der Frischkäsemasse gleichmäßig bestreichen. Die bestrichenen Gemüsescheiben aufrollen und stehend auf Tellern anrichten. Abschließend die Röllchen mit Pfeffer abschmecken und servieren.

Steffen Henssler am 08. 03. 2012