

# Auberginen-Frühlingsrollen

## Für 2 Portionen

1 Aubergine	1 Zehe Knoblauch	4 Zweige Thymian
2 EL Olivenöl	2 Zweige Blattpetersilie	1 Limette
2-3 EL Sesam	8-10 Blatt Frühlingsrollenteig	4 EL Butterschmalz
Eiweiß	Couscous-Gewürz	Salz

Den Knoblauch schälen und halbieren. Sesam in einer kleinen Pfanne ohne Fett, bei mittlerer Hitze, hellbraun rösten. Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen und fein schneiden. Die Aubergine längs halbieren, die Schnittflächen beider Seiten mehrfach einritzen, jeweils einen Esslöffel Olivenöl darauf verteilen, Thymian und Knoblauch darauf legen, zusammenklappen und mit Alufolie umwickeln. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 45 Minuten weich garen. Die gegarte Aubergine auspacken, Thymian und Knoblauch entfernen, das weiche Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben, mit Hilfe eines Pürierstabs oder in einer Küchenmaschine mixen, Petersilie und Sesam zugeben und mit Salz, Limettenabrieb und Couscous-Gewürz abschmecken. (Wenn die Masse noch zu flüssig sein sollte, einfach etwas mehr Sesam zugeben. Je nach Größe der Aubergine kann das etwas variieren.) Blätter vom Frühlingsrollenteig ausbreiten, Ränder mit Eiweiß einpinseln, Auberginenmasse darauf verteilen, einrollen, in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz ausbacken, auf Küchentrepp abtropfen und servieren.

Alexander Herrmann am 17. Juni 2014