

## Auberginen-Röllchen mit Gemüse-Couscous

### Für 2 Personen

60 g Couscous	1 Aubergine, a 350g	1 Zwiebel
5 Zehen Knoblauch	1 Karotte	1 Stange Staudensellerie
1 Zitrone, unbehandelt	1 Gurke, a 60 g	1 Bund Petersilie, kraus
1 Bund Basilikum	20 g Pinienkerne	160 g Parmesan, am Stück
150 g Joghurt, griechisch	50 g saure Sahne	30 ml Weißwein, trocken
120 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Den Couscous mit 100 Milliliter kochendem Wasser übergießen, durchrühren und zugedeckt quellen lassen. Die Aubergine waschen und längs in circa einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Mit zehn Millilitern Öl dünn bestreichen und auf einem Blech im heißen Ofen von jeder Seite sieben Minuten backen. Nach dem Herausnehmen der Auberginen die Temperatur des Backofens auf 220 Grad erhöhen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und die Karotte schälen. Eine Knoblauchzehe, die Zwiebel und die Karotte klein schneiden. Den Sellerie putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel in zwanzig Millilitern Öl glasig dünsten. Das Gemüse und die geschnittene Knoblauchzehe dazugeben und fünf Minuten anbraten. Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Gemüse mit dem Weißwein und einem Esslöffel Zitronensaft ablöschen und drei Minuten einkochen lassen. Den Parmesan reiben und das Basilikum zupfen. Die Basilikumblätter mit drei Knoblauchzehen, den Pinienkernen, 70 Millilitern Olivenöl und 40 Gramm Parmesan vermischen und zu einem Pesto pürieren. Die Petersilie zupfen und klein hacken. Das Gemüse mit dem Couscous, der Petersilie, zwei Esslöffeln Parmesan und dem Pesto mischen, salzen und pfeffern. Auf jede Auberginenscheibe zwei Esslöffel der Füllung geben und aufrollen. Eine Auflaufform mit dem restlichen Öl ausstreichen, die Röllchen hineinsetzen und mit dem übrigen Parmesan bestreuen. Anschließend die Röllchen im Backofen zehn Minuten überbacken. Für das Tzatziki die Gurke schälen, fein raspeln und das Gurkenwasser abgießen. Den restlichen Knoblauch fein hacken und mit dem Joghurt, der sauren Sahne und den Gurkenraspeln vermengen. Anschließend das Ganze mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Auberginenröllchen auf Tellern anrichten und mit dem Tzatziki garnieren.

Mirja Hammer am 06. Oktober 2009