

# Gefüllte Auberginen-Röllchen, Tomaten-Sugo und Polenta

**Für zwei Personen**

**Für die Auberginen-Röllchen:**

1 große Aubergine	150 g Ricotta	8 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für den Tomaten-Sugo:**

2 Rispen Cherrytomaten (20 Stück)	400 g geschälte Dosen-Tomaten	1 Knoblauchzehe
1 Schalotte	1 Orange	100 ml Rotwein
1 EL Tomatenmark	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
2 TL getrock. Oregano	Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Polenta:**

100 g Maisgrieß	80 g Pinienkerne	470 ml Milch
100 g Parmesan	Salz	

**Für die Garnitur:**

25 g Rucola	1 EL Olivenöl	Salz
-------------	---------------	------

**Für die Auberginen-Röllchen:** Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Aubergine putzen, waschen und der Länge nach in 5 mm breite Scheiben schneiden.

Auberginenscheiben von beiden Seiten salzen und kurz ziehen lassen.

Dann mit einem Küchenpapier trockentupfen. In einer großen Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen und Aubergine darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten von jeder Seite hellbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm stellen. Restliche Auberginenscheiben ebenso braten. Kurz vor dem Servieren Auberginenscheiben nebeneinander legen, mit Ricotta bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und einrollen.

**Für den Tomaten-Sugo:** Cherrytomaten waschen, halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen. Anschließend vierteln und achteln. Knoblauch und Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin den Knoblauch sowie die Schalotten bei mittlerer Hitze anschwitzen.

Nach kurzer Zeit die Tomatenwürfel dazugeben und mit Tomatenmark kurz anrösten. Mit Rotwein ablöschen. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Geschälte Tomaten, Thymian, Rosmarin und Oregano mit in die Pfanne geben und 10 Minuten köcheln lassen. Orange waschen und abreiben. Dann halbieren und den Saft auspressen. Tomatensugo mit Salz, Pfeffer, Orangensaft und Orangenschale abschmecken.

**Für die Polenta:** Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. 10 g Pinienkerne beiseitestellen. Restliche Pinienkerne mit Milch und etwas Salz in einem Topf kurz aufkochen lassen. Maisgrieß unter Rühren einrieseln lassen und bei milder Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten quellen lassen. Parmesan reiben und etwa 20 g beiseitestellen zur Garnitur. Den Rest unter die Polenta rühren.

**Für die Garnitur:** Rucola waschen, trockenschleudern und mit Öl und etwas Salz in einer Schüssel vorsichtig mischen.

Die Auberginenröllchen mit Polenta und Sugo auf Tellern anrichten. Mit Olivenöl beträufeln. Pinienkerne, Rucola und Parmesan darüber streuen und servieren.

Benjamin Kofler am 19. Mai 2022