

Auberginen-Röllchen, Tomaten-Sugo, Pekannüsse

Für zwei Personen

Für den Tomatensugo:

500 g Datteltomaten	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 TL Tomatenmark	1 TL flüssiger Honig	2 EL dunkler Balsamico
2 EL Olivenöl	1 Lorbeerblatt	2 Zweige Oregano
1 Prise Cayennepfeffer	1 TL Zucker	Salz, weißer Pfeffer

Für die Auberginen-Röllchen:

2 kl. Auberginen	2 kl. Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb
120 g Ricotta	120 g ital. Hartkäse	Olivenöl
1 Zweig Oregano	2 Zwg. Basilikum	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Pecannüsse:

10 Pecannüsse

Für den Tomatensugo:

Den Backofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen.

Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Olivenöl glasig anschwitzen. Tomatenmark hinzugeben und kurz dünsten lassen. Die Datteltomaten grob würfeln und Zucker, Lorbeer, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer und Balsamico zugeben. 10-15 Minuten kräftig einkochen lassen.

Lorbeer entfernen und zu einem glatten Sugo mixen.

Für die Auberginen-Röllchen:

Knoblauch abziehen und fein reiben. Auberginen der Länge nach in dünne Scheiben schneiden, salzen und in Olivenöl in der Grillpfanne goldbraun braten.

Ricotta, Hartkäse, Knoblauch, fein geschnittenes Basilikum, Oregano und Zitronenabrieb vermengen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Auberginenscheiben mit der Ricottamasse bestreichen, aufrollen und in eine feuerfeste Form setzen. Mit etwas Sugo umgießen und kurz unter dem Grill goldbraun gratinieren.

Für die Pecannüsse:

Pecannüsse grob hacken und ohne Öl anrösten.

Enes Yüce am 28. Januar 2026