

# Auberginen-Pesto-Röllchen mit Bruschetta und Salat

## Für zwei Personen

1 Ciabatta	1 Aubergine	300 g gestückelte Tomaten
300 g Rucola	5 schwarze Oliven	1 Zitrone
5 Knoblauchzehen	1 Bund Basilikum	60 g Pinienkerne
150 g Mozzarella	100 g Parmesan	1 EL Tomatenmark
1 EL Butter	260 ml Olivenöl	1 EL heller Balsamico
2 EL Honig	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Aubergine waschen, trocken tupfen und der Länge nach in feine Scheiben schneiden. Die Scheiben großzügig mit Salz und Pfeffer bestreuen und einige Minuten ruhen lassen. Anschließend mit Wasser abspülen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Eine der Knoblauchzehen abziehen und zerdrücken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch in die Pfanne geben. Die Auberginenstreifen von beiden Seiten in der Pfanne goldbraun anbraten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Hälfte des Basilikums waschen und trocken tupfen. Den Parmesan reiben. Eine weitere Knoblauchzehe abziehen und zusammen mit dem Basilikum, 200 Millilitern des Olivenöls und 50 Gramm der Pinienkerne in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abschließend den Parmesan zugeben. Je eine Seite der Aubergine mit dem Pesto bestreichen. 100 Gramm des Mozzarellas in kleine Würfel schneiden. Basilikum waschen, trocken tupfen und fein hacken. Den Mozzarella zusammen mit dem Basilikum auf den Auberginen verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen, aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Röllchen in eine gefettete Auflaufform geben und für zehn Minuten im vorgeheizten Backofen garen lassen. Das Ciabatta in gleichgroße Scheiben schneiden. Eine Pfanne erhitzen und die Scheiben darin goldbraun rösten. Drei der Knoblauchzehen abziehen und zerdrücken. Etwas Basilikum waschen, trocken tupfen, fein hacken und mit dem Knoblauch sowie der Butter vermischen. Das Brot aus der Pfanne nehmen und mit der Buttermischung bestreichen. Die Tomatenwürfel abtropfen lassen. Etwas Olivenöl zu den Tomatenwürfeln geben und auf den Brotscheiben verteilen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Das restliche Olivenöl mit einem Esslöffel Zitronensaft und einem Esslöffel Honig verrühren. Den übrigen Mozzarella fein würfeln und zusammen mit der Honigmischung ebenfalls auf die Brote verteilen. Die Scheiben auf ein Backblech geben und für einige Minuten in den vorgeheizten Backofen geben, bis der Käse schmilzt. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Den restlichen Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter von den Stielen zupfen. Beides miteinander mischen. Den Balsamico mit zehn Millilitern Olivenöl und dem restlichen Honig verrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die übrige Knoblauchzehe abziehen und in das Dressing pressen. Ein weiteres Mal verrühren und über den Salat geben. Eine Pfanne erhitzen und die Pinienkerne darin rösten. Anschließend über den Salat geben. Die Auberginenröllchen zusammen mit den Bruschetta und dem Salat auf einem Teller anrichten und servieren.

Maximilian Heck am 05. März 2013