

# Auberginen-Röllchen mit Lammhack und Ziegenkäse gefüllt

## Für 2 Personen

1-2 Auberginen	Salz, Pfeffer	2 EL Pinienkerne
1 kleine Zwiebel	6 EL Olivenöl	3 Scheiben Kastenweißbrot
2 Stängel frische Minze	2 Eier	150 g Lammhack
1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian	150 g Ziegenfrischkäse
3 Tomaten	1 Lauchzwiebel	1 EL Zitronensaft
1 Msp. Kreuzkümmel		

Auberginen längs in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden, diese kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtrocknen. Die Scheiben leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Pinienkerne kleinhacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Vom Brot die Rinde entfernen, dann die Brotscheiben in kleine Würfel schneiden. Die Minze abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Für die Fleischfüllung Hackfleisch mit der Hälfte der Brotwürfeln, Zwiebeln, 1 Ei und Minze vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Ziegenkäse fein zerbröseln und mit restlichen Brotwürfeln und einem Ei vermengen. Rosmarin und Thymian untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die Hälfte der Auberginenscheiben Hackfleischmasse streichen und zu Röllchen aufstreichen. Die restlichen Auberginenscheiben mit der Käsemasse bestreichen und aufrollen. In einer Pfanne mit 2-3 EL Olivenöl die Röllchen bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten braten. (Man kann die Röllchen auch auf den Grill geben und dort garen.) Die Tomaten waschen, abtrocknen, den Stielansatz entfernen und fein hacken. Die Lauchzwiebel putzen und in feine dünne Ringe schneiden. 2 EL Olivenöl mit Zitronensaft mischen und mit Kreuzkümmel, Pfeffer und Salz würzen. Mit den Tomaten und Lauchzwiebelringen gut vermischen. Auberginenröllchen mit dem Tomatensalat anrichten.

Vincent Klink 05. Juli 2012