



Auberginen mit Ricottafüllung

Zutaten für 4 Personen:

500 g Auberginen (2 Stück)
150 g Ricotta
1 Ei Tomatenwürfel
1 Ei Gurkenwürfel
1 Ei Schnittlauch
8 Oliven, schwarz, gehackt
1 TI Rosmarin, gehackt
1 TI Peperoni, frisch, gehackt
2 TI Balsamico
wenig Salz
Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl
5 Blätter Basilikum



1. Auberginen längs in 5 mm dicke Scheiben (ca. 12 je nach Größe) schneiden, beidseitig leicht mit Öl bepinseln, auf einem mit Alufolie ausgelegten Backblech unter den Grill schieben und bräunen, nach ca. 5 min. wenden.
2. Tomatenwürfel, Gurkenwürfel, Schnittlauch, Oliven, Rosmarin, Peperoni, feingeschnittene Basilikumblätter und die gegrillten Anschnitte der Auberginen (ebenfalls kleingewürfelt) mit dem Ricotta vermengen, mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die abgekühlten Auberginenscheiben nebeneinander ausbreiten und je eine Portion der Ricottamasse auf das schmale Ende legen, vorsichtig aufrollen.
4. Kühl, aber nicht zu kalt genießen. Gut geeignet als Vorspeise mit einem kleinen Salat oder als Teil einer großen gemischten Antipasti-Platte.