

Auberginen-Zucchini-Päckchen mit sizilianischer Füllung



Anzahl Portionen: 8 Päckchen
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Dauer: 30 Minuten

1 Aubergine 1
Zucchini
Olivenöl zum Braten
Tomatenmark (Tube)

die Füllung:

10 schwarze Oliven, entsteint*
2 Anchovisfilets in Olivenöl
3 getrocknete Tomaten in Olivenöl
2 Tl Kapern
1 El Pinienkerne, trocken geröstet
15 Blätter Bärlauch
1 El Rosinen
1 Peperoncino, rot
1/2 Tl Herbes de Provence*
1 El Crema di Balsamico
Salz + Pfeffer

Zubereitung:

Schritt 1

Aubergine und Zucchini waschen, in dünne Scheiben schneiden und beidseitig im heißen Olivenöl goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier etwas entfetten. ----- 2 Auberginen = 16 Scheiben = 20 min Umluft 200°, wenden noch 5 min.

Schritt 2

Alle Zutaten für die Füllung von *Oliven bis Herbes de Provence* hacken oder fein schneiden und vermischen. Mit Crema di Balsamico, Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 3

8 abgekühlte Auberginenscheiben auf der Arbeitsfläche ausbreiten (die breite Seite liegt oben), leicht salzen und mit etwas Tomatenmark bestreichen. Auf jede Auberginenscheibe nun eine Zucchinoscheibe legen (diese ist länger), leicht pfeffern. Sollten noch Reste vom Zucchini vorhanden sein, diese hacken und zur Füllung geben.

Schritt 4

Auf der unteren Hälfte einer Zucchinoscheibe nun die Füllung aufhäufeln, vorsichtig bis oben aufrollen, Füllung seitlich etwas hineindrücken. (Die Auberginenscheibe liegt noch auf dem Brett!) Nun das Zucchinipaket um eine halbe Wendung drehen (damit die offenen Seiten nachher von der Auberginenscheibe eingewickelt werden), auf das untere Ende der Auberginenscheibe setzen und jetzt mit dieser aufrollen (Foto 2 - Arbeitsschritte von rechts nach links).

Schritt 5

Die Rollen in eine feuerfeste Form setzen (Foto 3) und leicht mit Olivenöl beträufeln.

Schritt 6

Backofen auf 200° vorheizen. Die Röllchen im Backofen 20 min erhitzen.

Schritt 7

Dazu gibt es Linguine, umhüllt von Paprika-Auberginen-Sauce (Saclà).