

# Griechische Auberginen Rouladen mit Tomaten und Kräuter Schmand

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfallsreiche Alltagsküche mit Urlaubserinnerungen

## Zutaten

- 2 - 3 Auberginen, nach Größe, in 1/2 cm dicken Scheiben
- Für die Füllung:
- 500 g Rinder - Gehacktes
- 1 Ei
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, feingewürfelt, nach eigenem Geschmack
- 1/2 rote Chilischote, fein gewürfelt
- 5 El rote Paprikaschote, gewürfelt
- 3 El gehackte Petersilie
- 200 g Feta - oder Ziegenkäse, gewürfelt
- 4 El Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1/2 Tl Rosenpaprika
- 4 große Tomaten in Scheiben
- Für den Kräuterschmand:
- 100 g Schmand
- 2 El frische, gehackte Kräuter wie: Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Kerbel, Rosmarin, Kresse etc.

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Zwiebeln und Chili mit dem Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen, die Paprikawürfel und die

Petersilie dazu geben.

### **Schritt3**

Zum zerbröselten Gehackten geben, und mit dem Ei vermengen, herzhaft würzen.

### **Schritt4**

Die Auberginen Scheiben salzen und pfeffern und recht heiß in einer Stielpfanne 1 - 2 min. von beiden Seiten in Olivenöl braten, Farbe nehmen lassen.

### **Schritt5**

Eine Klarsichtfolie ausbreiten und 5 - 6 Auberginen Scheiben "dicht an dicht, überlappend" darüber geben.

### **Schritt6**

Zunächst das Gehackte, dann die Feta Würfel verteilen, aufrollen. Wieder aus der Folie nehmen und in eine ausreichend große, gefettete Auflaufform setzen.

### **Schritt7**

Großzügig mit Olivenöl beträufeln, 30 min. in den auf 180 C vorgeheizten Backofen schieben. (Mittlere Schiene)

### **Schritt8**

Kurz heraus nehmen und mit den Tomatenscheiben belegen, diese etwas salzen und pfeffern, darüber die Kräuter streuen. Weitere 6 - 8 min. zurück in den Backofen.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Dazu eine pikanten Kräuterschmand reichen.

**Rezeptart:** Hackfleischgerichte **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/griechische-auberginen-rouladen-mit-tomaten-und-kraeuterschmand/>