

Vegetarische Auberginen - Röllchen mit Ziegenkäse und Ricotta auf Ratatouille

- **Portionen:** 4-5
- **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' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Fleischlos, herzhaft, einfach und schnell, für jeden Tag

Zutaten

- Für die Füllung:
- 75 g Ziegenfrischkäse
- 150 g Ricotta
- 2 - 3 Stiele frischer Basilikum, gezupft, gehackt
- 1 El Semmelbrösel
- Etwas Cayenne
- Für die vegetarische Auberginen - Cannelloni:
- 2 mittelgroße Auberginen
- 1 mittelgroße Zwiebel in groben Würfeln
- 1 grüne Paprikaschote, geschält in 1 cm großen Würfeln
- 1 rote Paprikaschote, geschält in 1 cm großen Würfeln
- 1 Zucchini, geschält in 1 cm großen Würfeln
- 50 g getrocknete Tomaten in Öl in 1 cm großen Würfeln
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 3 EL Olivenöl
- 1 El Honig
- Etwas guten Tomatensaft
- Salz, Pfeffer, etwas Cayenne oder gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Auberginen waschen, vorn und hinten kappen und in dünne Scheiben schneiden, etwas salzen, stehen lassen.

Schritt3

In einer Stielpfanne oder auf einem gefetteten Backblech, von beiden Seiten heraus braten, Farbe nehmen lassen, auf Küchenkrepp abkühlen.

Schritt4

Die Füllung:

Schritt5

Den Basilikum waschen, zupfen und in feine Streifen schneiden. Mit dem Ricotta, dem Ziegenkäse, den Semmelbröseln mischen und die Basilikumstreifen unterheben.

Schritt6

Nunmehr jeweils 1 El Füllung auf die Auberginen Scheiben geben, mit der Naht nach unten einrollen.

Schritt7

Ratatouille Ansatz:

Schritt8

Die Zwiebel mit dem Knoblauch glasig anschwitzen und das in Würfel geschnittene Gemüse dazu geben. Mit Salz, Pfeffer, dem Honig und etwas Cayenne würzen und mit etwas gutem Tomatensaft ablöschen. 1 - 2 min. leise köcheln lassen, in einer ausreichend großen Auflaufform verteilen.

Schritt9

Die Auberginenröllchen mit der Naht nach unten dicht an dicht darüber setzen. Für ca. 15 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Meine Aubergine - Röllchen mit buntem Gemüse - Reis - Risotto reichen.

Rezeptart: Vegetarisch **Tags:** preiswert, ratatouille

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vegetarische-auberginen-roellchen-mit-ziegenkaese-und-ricotta-auf-ratatouille/>