

# 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/>