

Marinierte Auberginen-Käse-Röllchen

für 4 Personen

Menge	Zutaten	Zubereitung
2 bis 3	nicht zu grosse Auberginen	Auberginen waschen, die Stielansätze entfernen und längs in ca 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und 30 Minuten ziehen lassen. Inzwischen für die Sauce die Pfefferschote und die Zwiebel putzen, fein würfeln und mit den übrigen Zutaten verquirlen. Wer möchte kann noch eine durchgepresste Knoblauchzehe zugeben. Mit Küchenpapier die ausgetretene Flüssigkeit von den Auberginenscheiben gut abtupfen, die Scheiben in 3 El heissem Olivenöl beidseitig gut anbraten und auf Küchenkrepp auskühlen lassen. Inzwischen den Käse in ca 1.5 cm dicke Stäbchen schneiden. Jedes Stäbchen mit einer Sardelle belegen und in eine Auberginenscheibe einwickeln. Die Röllchen auf einer flachen Platte oder Portionstemm anrichten, die Sauce darüberträufeln und ca 30 Minuten ziehen lassen. Zum Servieren auf jedes Röllchen eine Olive aufspießen.
300g	mittelalter Gouda	
1 Dose,	Sardellen in Öl	
1 Glas,	grüne Oliven mit Paprikafüllung	
1,	kleine rote Pfefferschote	
1	kleine Zwiebel,	
1 EL,	Petersilie fein gehackt	
6 El	Olivenöl,	
2 bis 3 El,	Essig	
Salz, Pfeffer,		
eventuell 1	Knoblauchzehe.	