

# Auberginenröllchen

(für 4 Personen.):



## Zutaten:

2 mittlere Auberginen

350 g Frischkäse

1 Glas Kalamata-Oliven

3 Knoblauchzehen

8 EL Olivenöl

Salz, Chilli, Zitronensaft zum Abschmecken



- Auberginen waschen
- längs in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden
- mit Olivenöl in der Pfanne von beiden Seiten anbraten und auskühlen lassen
- in der Zwischenzeit die Hälfte der Oliven mit dem Frischkäse und dem Knoblauch in einer hohen Schüssel pürieren und mit Salz, Chilli und Zitronensaft abschmecken
- die restlichen kleingeschnittenen Oliven unter den Frischkäse mischen
- ca. 1 EL Frischkäsemischung auf einer Auberginenscheibe verteilen und aufrollen
- mit einem Zahnstocher verschließen