

Auberginen-Röllchen mit Feta

- Einfach
- gut vorzubereiten
- Vorspeise/ Fingerfood

Feta-Füllung für 12-15 Scheiben:

200g **Feta aus Schafmilch** grob zerkleinert/ zerbröseln

2 EL **Olivenöl**

1-3 **Knoblauchzehen** nach Geschmack

½ TL **Oregano**

etwas **Thymian**

Prise **Chili/ Cayenne**



Zubereitung:

Auberginen in 5 mm dicke Scheiben schneiden,
in **Olivenöl** anbraten.

Wenn die Scheiben gar sind, auf **Küchenkrepp** abtropfen lassen,
Salzen und mit etwas **Zitronensaft** beträufeln.

Den Schafskäse mit Oregano, Thymian und Chili würzen und mit Pürierstab oder Mixer zu einer Creme verarbeiten. Wenn der Käse sehr trocken ist, hilft ein Schuss **Sahne**.

Die Masse auf das breite Ende der Auberginenscheiben geben und einrollen.

Schmeckt leicht angewärmt am besten zu Salaten und Weißbrot.

TIPP: Wer besonders knusprig-dünn ausgebratene Scheiben möchte, kann die Auberginenscheiben vor dem Braten salzen und 30 Minuten ziehen lassen. Danach vor dem Braten mit Küchenkrepp abtupfen.

Vielen Dank für das Rezept an Claudia Taeger, AELF Kitzingen