

Gefüllte Gemüse-Röllchen mit Petersilienöl

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 rote Paprika
- 2 Auberginen
- 2 Zucchini
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 kleine Chili-Schoten
- 150 ml Apfel-Balsamessig
- 1 EL Akazienhonig
- 6 getrocknete, eingelegte Tomaten
- 300 g Ziegenfrischkäse-Rolle
- 1 Bund Petersilie
- 1 rote Zwiebel
- 1 EL blanchierte Mandeln
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Paprikaschoten halbieren, mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech geben und im Ofen übergrillen, bis die Haut dunkel ist und Blasen wirft. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Paprika mit einem feuchten Handtuch abdecken. Die lauwarmer Paprika häuten und das Fruchtfleisch in größere Scheiben schneiden.

Auberginen schälen und längs in dünne Scheiben schneiden. Zucchini ebenfalls in längliche dünne Scheiben teilen. Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen und die Kerne aus den Chilischoten entfernen. Beides fein hacken.

Essig und Honig in einen Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann Rosmarin und die Hälfte des Knoblauchs und der Chili dazugeben. Zum Schluss etwas Olivenöl unterrühren.

Eine Grillpfanne erhitzen und die Auberginen und Zucchini von beiden Seiten ohne Fett rösten. Dabei leicht salzen. Die gerösteten Gemüse und die Paprika in eine Schale geben und mit dem Essigsud vermengen. Etwa 10 Minuten marinieren, dann gut abtropfen lassen.

Ein Stück Backpapier auf die Arbeitsfläche legen. Darauf 3-4 Auberginenscheiben überlappend platzieren (Länge der Rollen nach Geschmack) und die Zucchini- und Paprikascheiben darauf legen. Die eingelegten Tomaten grob hacken und darüber streuen. Ziegenkäserolle mittig daraufsetzen. Alternativ kann man auch Ziegenkäsetaler formen und auf der Fläche verteilen. Das Backpapier anheben und alles zu einer kompakten, festen Rolle formen. Weitere Rollen zubereiten, bis die Zutaten verbraucht sind. Die Gemüserollen in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

Inzwischen die Petersilie säubern und hacken. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Beides mit den übrigen Knoblauch- und Chiliwürfeln in ein hohes Gefäß geben. Mandeln und 1 gute Portion Olivenöl dazugeben, dann alles mit einem Stabmixer zu einem Pesto verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, kann noch sehr klein gewürfelte Zucchini hinzufügen. Das Pesto bekommt dadurch mehr Volumen und Biss.

Die Rollen aus dem Kühlschrank nehmen und in Stücke schneiden. Auf einer Platte anrichten und mit dem Pesto beträufeln.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Sendetermin: 28.01.2024

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen