

Gerolltes Grillgemüse mit Schafkäse und Pesto

Zutaten für das Gemüse (für 4 Personen):

- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 2 Paprika
- 3-4 TL Honig
- 2-3 Zweige Rosmarin
- 1 Zehe Knoblauch
- 100 ml Olivenöl
- 1 Zitrone
- 2-3 EL dunkler Balsamico-Essig
- 200 g Schafkäse
- Salz
- Pfeffer

Die Aubergine schälen und längs in Scheiben schneiden. Die Zucchini ebenfalls längs in Scheiben schneiden. Beides salzen und mit etwas Öl in einer Grillpfanne grillen. Die Paprika bei 220 Grad Umluft im Ofen garen, bis die Schale schwarz wird. Dann lässt sie sich ganz einfach pellen. Tipp: Für einige Minuten mit einem feuchten Tuch abdecken, dann geht es noch schneller. Anschließend die Paprika vierteln.

Die Aubergine mit Salz, Pfeffer, dunklem Balsamico, etwas gehacktem Knoblauch, 1 TL Honig und Olivenöl abschmecken. Zucchini und Paprika mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, etwas gehacktem Knoblauch, 2 TL Honig und ebenfalls Olivenöl abschmecken. Nach Geschmack Aubergine und Zucchini mit etwas Rosmarin aromatisieren.

Den Schafkäse der Länge nach halbieren und kleine Blöcke daraus schneiden. Den Käse mit dem Grillgemüse einrollen und bei Bedarf mit einem Holzstäbchen fixieren.

Zutaten für das Pesto:

- 1 Bund glatte Petersilie
- 1-2 TL Honig
- 4-6 EL Olivenöl
- 1 EL geriebener Parmesan
- 2 EL geröstete, gemahlene Mandeln
- Salz
- Pfeffer

Alle Zutaten in einen Mixer geben oder mit dem Pürrierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für karamellisierte Mandeln:

- 100 g Mandeln
- 20 g brauner Zucker
- Salz

Die Mandeln in einer Pfanne leicht rösten und mit dem braunen Zucker leicht karamellisieren. Etwas grobes Salz hinzugeben und die Mandeln auf einem Backpapier gut auskühlen lassen. Zum Servieren die Mandeln grob hacken.

Anrichten:

Das Gemüse auf Teller geben, das Pesto darauf verteilen und mit den gehackten, karamellisierten Mandeln garnieren. Alles mit groben Pfeffer verfeinern.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 08.04.2019

Koch/Köchin: Tarik Rose

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