

# Auberginenröllchen mit Hackfleisch, Peperoni und Tomaten



## Zutaten

- Olivenöl, zum Braten für die Form
- 2 Teelöffel Paprikapulver, mild
- 1000 g Auberginen
- Salz
- 2 Stück Zwiebeln, mittel
- 1 Stück Peperoni, gelb
- 300 g Rindfleisch, gehackt
- 4 Stück Tomaten, mittel
- 0.5 Bund Petersilie
- 0.5 Bund Oregano
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle
- 1 dl Weisswein

## Zubereitung

Für 4 Personen

1 Den Stielansatz der Auberginen entfernen. Die Früchte der Länge nach in gut 1/2 cm dicke Scheiben schneiden; dabei die erste und letzte Scheibe jeweils mit der Haut sehr dünn abschneiden; sie werden nicht verwendet. Die Auberginenscheiben leicht salzen.

2 Zwiebeln schälen und fein hacken. Peperoni halbieren, entkernen und klein würfeln. Beides mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben.

3 Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken, häuten, quer halbieren, entkernen und klein würfeln. Die Hälfte der Tomaten zum Hackfleisch geben, restliche Tomaten beiseite stellen.

4 Petersilie und Oregano fein hacken und ebenfalls zum Hackfleisch geben. Alles mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen und mischen.

5 Die Auberginenscheiben mit Küchenpapier trockentupfen. Eine Bratpfanne leer erhitzen. Etwas Olivenöl hineingeben. Die Auberginenscheiben portionenweise beidseitig anbraten, dann auf Küchenpapier auslegen. Jeweils auf das schmale Ende der Scheiben etwas Füllung geben, aufrollen und nebeneinander in eine gut geölte Gratinform legen. Den Weisswein dazugiessen. Die beiseite gestellten Tomatenwürfel darüber verteilen.

6 Die Auberginenröllchen im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während etwa 40 Minuten backen.

Tipp:

Nach Belieben zu den Auberginenröllchen eine kalte Joghurt-Knoblauch-Sauce servieren.