

... > Spezielles > Party

Auberginen-Röllchen vegan



★★★★☆ 4.51 (65 Bewertungen)

💬 55 Kommentare

🕒 30 Min. 📊 simpel 📅 19.04.2016 📄 133 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

1 große Aubergine(n) oder 2 kleine

2 EL Olivenöl

3 große Zwiebel(n) oder 4 mittelgroße

2 Knoblauchzehe(n)

12 Tomate(n), getrocknete in Öl

12 Oliven

200 g Tomatenmark

n. B. Salz und Pfeffer

n. B. Knoblauchpfeffer

1 Zweig/e Rosmarin

4 Zweig/e Oregano

1 Zweig/e Thymian

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
133	4,68 g	6,70 g	12,70 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 45 Minuten

Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden. Mit etwas Olivenöl von beiden Seiten braten. Während die Auberginen auf der einen Seite braten, die andere Seite mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpfeffer würzen. Ebenfalls nun die frischen Kräuter dazugeben. Nun die Auberginen wenden und von der anderen Seite würzen.

Die Zwiebeln in Scheiben und den Knoblauch klein schneiden. Die Zwiebeln mit in die Pfanne geben. Am besten an den Rand legen. Wenn die Auberginen fertig gebraten sind, auf einen Teller legen.

Jetzt die Zwiebeln in der Pfanne verteilen und Tomatenmark dazugeben. Kurz anrösten lassen. Dann frischen Oregano in die Pfanne geben und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anschließend die Auberginen mit der Zwiebelmasse bestreichen. Getrocknete Tomaten dazugeben und wie eine Roulade aufrollen. Schließlich mit einem Holzspieß und einer Olive fertig stellen. Evtl. noch mit etwas gehackter Petersilie oder Rucola garnieren.

Alternativ zu der von mir verwendeten Grillpfanne, geht auch die Zubereitung der Auberginen im Backofen. Dafür etwas Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin und Thymian auf das Backblech geben. Dann die Auberginen darauf legen und bei 250 °C im Ofen garen. Auch hier am besten die Auberginen einmal drehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Wenn keine Kräuterzweige vorhanden sind, können alternativ Kräuter der Provence verwendet werden.

Rezept von

Der_BioKoch

Weitere Rezepte von Der_BioKoch

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

09.02.2021 18:34

Jenner_Lbzk

Sehr leckeres mediterranes Rezept!! Wer keine geschickte Feinmotorik für das Scheibenschneiden der Auberginen hat (wie ich) sollte sich eine Brotschneidemaschine o.ä. nutzen :D

[Antworten](#)

10.01.2021 14:39

7jkpti5h74

ich habe noch etwas Hack in die Rollen getan, um noch etwas fülle und besseren Geschmack zu erreichen

[Antworten](#)

18.02.2021 08:48

insideout2

#InstantClassic

[Antworten](#)

26.09.2020 12:13

Ihmela

Schnell gemacht und noch schneller weggegangen. Die Röllchen waren am Buffet als erstes alle, noch bevor das erste Grillgut fertig war. Das nächste Mal muss ich mehr machen.

Ich habe die Hälfte mit Auberginen zubereitet und die andere Hälfte mit Zucchini. Schmeckt genauso gut und macht das Buffet noch etwas bunter.

[Antworten](#)

19.09.2020 19:49

sylt75

Sehr lecker und einfach zuzubereiten.

Gibt es bestimmt mal wieder.

Ein Foto ist unterwegs.



Antworten

14.05.2016 14:02

jubeeli

Sollte man die Röllchen gleich essen oder geht das auch kalt?

Antworten

15.05.2016 06:01

Der_BioKoch

Die sind eigentlich kalt gedacht, aber schmecken auch lauwarm sehr gut. LG Michael

Antworten

11.05.2016 18:44

chrillibilli

Tolle Sache.Schnell und lecker

Antworten

27.04.2016 11:34

RChris78

Hallo,
sind da getrocknete Tomaten aus dem Glas (mit Öl) gemeint?
Die anderen müsste ich ja vorher einweichen, oder?

LG Christine

Antworten

27.04.2016 11:52

Der_BioKoch

Hallo Christine, ja genau die. LG Michael

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[antipasti rezepte](#), [gemüsebeilage rezepte](#), [glutenfreiesmittagessen rezepte](#),
[mairübchengemüse rezepte](#), [maracujakuchen rezepte](#), [möhrensalat rezepte](#),
[ofensuppen rezepte](#), [sonnengurken rezepte](#), [wildgulasch rezepte](#), [zuccchinipuffer rezepte](#)