



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Auberginen-Nudel-Röllchen mit Klatschmohnpesto

Rezept von Jean-Marie Dumaine

	Für 4 Personen		
2	Auberginen, rundum leicht eingeritzt, längs halbiert		– Die halbierten Auberginen und die Auberginenscheiben etwa 1 Stunde vor der Zubereitung mit Salz bestreuen und ziehen lassen. Mit Küchenpapier trockentupfen. So nehmen die Auberginen nicht so viel Öl auf und werden knuspriger.
	Auberginenröllchen:		
1	1 Aubergine, längs in 16 Scheiben geschnitten, 2 mm dick, die Randscheiben gewürfelt	–	4 der 16 Scheiben von beiden Seiten leicht mit Olivenöl bestreichen und auf einem mit Backpapier belegten Blech bei 80 Grad mit Heißluft etwa 1 Stunde kross trocknen. Die 12 verbleibenden Scheiben im heißen Olivenöl nacheinander braten. Ebenso die Auberginenwürfel kurz anbraten.
50 ml	Olivenöl		
	Salz, Pfeffer aus der Mühle		
	Füllung:		
40 g	Parmesan, gerieben	–	Für die Füllung alle Zutaten glatt rühren. Die Nudeln darunterheben. Abschmecken.
50 g	Quark		
1	Eigelb		
2 EL	Olivenöl	–	Jeweils 3 Auberginenscheiben schuppenartig zu vier Rechtecken übereinander legen. Die Füllung darauf verteilen und die Auberginenscheiben einrollen. Mit den Tomatenwürfeln dicht aneinander in eine Kasserolle legen und im Backofen bei 180 Grad etwa 15 Minuten garen. Gleichzeitig die 4 Auberginenhälften mit Olivenöl bestreichen und im Backofen 20–25 Minuten garen.
20 g	gewürfelte Aubergine (aus den Randscheiben)		
1	Knoblauchzehe, gepresst		
100 g	frische feine Nudeln, al dente gekocht		
2	Tomaten, gehäutet, entkernt, klein gewürfelt	–	Für das Klatschmohnpesto alle Zutaten im Mixer fein pürieren, dabei das Olivenöl nach und nach dazugießen.
	Klatschmohnpesto:		
100 g	frische Mohnsamen, aus der Kapsel gekratzt	–	Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.
1	großes Bund frischer Basilikum, Blätter abgezupft (20 g)	–	Alles zusammen mit dem Klatschmohnpesto anrichten.
3	Knoblauchzehen		
50 g	Parmesan		
50 ml	Olivenöl		
	Meersalz, Pfeffer aus der Mühle		