



Geräucherte Aubergine mit Käse aus dem Ofen



Zutaten

- 250 gramm geräucherter Käse, in Scheiben geschnitten
- 2 auberginen, der Länge nach in dünne Scheiben geschnitten
- 1 ml Olivenöl
- 1 teelöffel Chili-Öl
- eine Prise gemahlener Kreuzkümmel (Djinten)
- 2 Knoblauchzehen, geschält und gepresst
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer und (Meer-)Salz
- 1 esslöffel gehackte Minze oder Koriander (frisch oder gefroren)
- stacheln

Vorbereitung

Die Auberginen nebeneinander auf ein Backblech legen. Das Olivenöl mit Chili-Öl, Kreuzkümmel, Knoblauch, Pfeffer und Salz mischen. Diese Mischung über die Auberginenscheiben gießen oder streichen. Mit Folie abdecken und mindestens 30 Minuten marinieren lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 °C vorheizen oder eine Grillpfanne verwenden. Die Aubergine von beiden Seiten grillen, bis sie hellbraun ist. Den geräucherten Käse auf den warmen Auberginenscheiben verteilen und jede Scheibe fest aufrollen. Die Röllchen mit Spießchen befestigen.

Mit Koriander bestreut mit Fladenbrot, Naan-Brot oder Baguette servieren.

TIPPS Geräucherter Käse kann durch jungen Ziegenkäse oder jungen Schafskäse oder Gouda scharf & pikant. Anstelle von gerösteten Auberginen können Sie auch geröstete Paprika aus dem Glas nehmen.