Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

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

Lassen Sie sich von unseren gerösteten Auberginen mit geräuchertem Käse überraschen. Diese Vorspeise, perfekt für Käseliebhaber, kombiniert den erdigen Geschmack der Auberginen mit dem rauchigen Aroma unseres geräucherten Käses. Bestreuen Sie sie mit frischem Koriander und servieren Sie die Röllchen mit Fladenbrot, Naan oder Baguette.

Vorbereitung

1: 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.

2: Inzwischen den Backofen auf 220 °C vorheizen oder eine Grillpfanne verwenden. Die Aubergine auf beiden Seiten grillen, bis sie hellbraun ist.

3: Den geräucherten Käse auf den warmen Auberginenscheiben verteilen und jede Scheibe fest aufrollen. Die Röllchen mit Spießen sichern.

4: Servieren Sie sie mit Koriander bestreut zu Fladenbrot, Naan oder Baguette.

Geräucherte Aubergine mit Käse zubereiten

Variieren Sie mit dem Käse und probieren Sie jungen Ziegenkäse, jungen Schafskäse oder Gouda scharf & würzig für ein anderes Geschmackserlebnis. Wenn Sie geröstetes Gemüse mögen, können Sie auch geröstete Paprika aus der Dose verwenden. Bestellen Sie die gewünschten Käsesorten in unserem Webshop und genießen Sie diese köstlichen gerösteten Auberginen mit geräuchertem Käse.