

Auberginen Involtini mit Ricotta

Zutaten

- 2 Auberginen
- Salz
- 200 g (- 250 g) Ricotta
- 50 g geriebener Käse
- 5 Basilikumblätter
- 1 EL Olivenöl
- Pfeffer

Zubereitung

Auberginen waschen und entlang der Hälfte in Streifen schneiden (ich lasse den Stil dran zum schneiden, dann hält alles zusammen, erst am Schluss Stil abschneiden)

Danach in ein Nudelsieb legen, mit Salz bestreuen und ca. 30 Minuten marinieren lassen, damit sie das Wasser verlieren.

Währenddessen Backofen auf 200°C Umluft vorheizen

In einer Schüssel den Ricotta und den Reibkäse, den gehackten Basilikum, einen EL Öl und Pfeffer mischen. Zu einer feinen Creme mischen.

Die Auberginen abtrocknen („entsalzen“) auf Backtrennpapier legen und für ca. 15 Minuten in Backofen. Danach auf Backtrennpapier auskühlen lassen.



Wenn die Auberginen ausgekühlt sind mit einen Löffel Ricottacreme auf jeden Streifen streichen und aufrollen.

Im Kühlschrank während ca. 15 Minuten kühlstellen. Servieren.