

Zutaten

- 1 Aubergine
- 2 EL Honig
- Thymian gehackt
- Ziegenfrischkäse (Picandou)
- 1EL geröstete Pinienkerne

Vorspeise

Auberginen-Röllchen

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Auberginen-Röllchen mit Ziegenfrischkäse. Jetzt nachkochen und genießen! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Die Aubergine mit dem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden und diese salzen. Wenn die Scheiben Wasser gezogen haben, trocken tupfen und beiden Seiten mit Olivenöl marinieren. In der Grillpfanne beidseitig garen. Anschließend mit Honig bepinseln, mit den gehackten Kräutern und den Pinienkernen bestreuen, dann den Ziegenkäse einrollen.