

# Auberginenröllchen

## Zutaten:

1 große Aubergine, eventuell eine weitere keine  
1 kleine Schale Champignons ca.200g  
2 Knoblauchzehen  
1 vorbereitete Tomatensoße (Schärfe bitte selbst wählen)  
1 Auflaufform  
1 beschichtete Pfanne  
2 Esslöffel Petersilie  
1 Kaffeelöffel Salbei  
1 kleine Zwiebel  
Olivenöl od. Rapsöl kaltgepresst  
Salz  
Pfeffer  
Pecorino (Käse), ersatzweise anderer Hartkäse

## Zubereitung:

Die gewaschene Aubergine vorn und hinten kurz abschneiden. Soviel dünne Scheiben herunter schneiden wie es möglich ist. ( Kurz die Mama fragen die es bereits gemacht hat).

In einer beschichteten Pfanne die Scheiben ohne Zusatz von Öl beidseitig braten, so das diese eingerollt werden können.

Die vorgebratenen Auberginen beiseite stellen.

Die Pilze in dünne Scheiben schneiden, in einer beschichteten Pfanne den Knoblauch gepresst in etwas Öl mit dem Salbei anbraten. Die gewürfelte Zwiebel dazu geben bis diese ein dieses glasiges Aussehen annehmen. Die Pilze hinzufügen und durchbraten sowie mit der Petersilie etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

## Das Backrohr auf 200° vorheizen.

Die Pilze nun mit drei bis vier Schöpfer Tomatensoße angießen und sämig einreduzieren lassen.

Die Auflaufform bereit stellen und den Boden der Form mit Tomatensoße befüllen – so das der Boden damit bedeckt ist.

Die Auberginen mit etwa 1 gehäuften Suppenlöffel belegen und einrollen. Die Röllchen somit allen nach und nach belegen und in die Auflaufform nebeneinandergereiht einschichten.

Falls einige Pilze übrig sind zwischen die Reihen der Röllchen geben und mit etwas Tomatensoße die Röllchen bis zur Mitte hin anfüllen.

Der geriebene Käse wird nun auf den Röllchen verteilt und zum Überkrusten in das Backrohr geschoben.

Wir essen diese Speise nur mit Weißbrot die wir in kleine Scheiben schneiden.