



Rezept

Aubergine & Tapenade Rolls

Aus dem Kochbuch Summertime „Cape Tapas & südafrikanische Roséweine“.
Zu beziehen bei der Südafrika Weininformation www.shop.suedafrika-wein.de

Das Aroma von gegrillter Aubergine und die würzige Oliventapenade sind eine äußerst schmackhafte Kombination. Mit einer Handvoll Kürbiskerne dekoriert und bei Zimmertemperatur serviert, schmeckt dieses Gericht am besten.

Zutaten

½ Tasse Kürbiskerne	1 kleine Knoblauchzehe
2 große Auberginen (längliche Form)	1 große Handvoll frische Basilikumblätter
Olivenöl	2 Sardellenfilets
Balsamico-Essig	½ Handvoll sonnengetrocknete Tomaten
<u>Für die Oliventapenade:</u>	1 Esslöffel Kürbiskernöl
160g schwarze Oliven abtropfen lassen und entkernen	frisch gemahlener Schwarzer Pfeffer zum Würzen

Zubereitung

Die Kürbiskerne in einer Edelstahl-Pfanne rösten, bis sie knacken. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die Auberginen der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Anschließend in einer Grillpfanne anrösten und dabei öfter wenden. Auf einem Teller stapeln und mit einem Öl-Balsamico-Mix beträufeln, solange sie noch heiß sind. Anschließend abkühlen lassen.

Für die Tapenade alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer Paste verarbeiten; dabei aufpassen, dass diese nicht zu cremig wird.

Nach dem Abkühlen die gegrillten Auberginenstreifen auf einem Brett auslegen und mit der Oliventapenade bestreichen, sanft aufrollen und auf einem Teller anrichten. Mit frischen Basilikumblättern dekorieren und mit den gerösteten Kürbiskernen bestreuen. Mit Kürbiskernöl beträufelt servieren.

Weintipp:

Reichen Sie dazu einen gehaltvollen, kräftigen südafrikanischen Roséwein.
Tipps finden Sie unter: summertime.suedafrika-wein.de

Viel Freude beim Zubereiten und Genießen!