

Auberginenröllchen mit Couscous-Füllung

Zutaten für 2 Personen

1 mittelgroße Aubergine	waschen, Strunk entfernen und längs in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die einzelnen Scheiben dann mit
Salz	bestreuen und für etwa 10 Minuten ziehen lassen. Inzwischen
100 ml Gemüse- / Hühnerbrühe	aufkochen lassen.
60 g Couscous	damit übergießen und quellen lassen.
1 kleine Zwiebel	schälen und fein würfeln.
1 Zehe Knoblauch	schälen und fein würfeln.
1 kleine Karotte	schälen und fein würfeln
3 EL Olivenöl	in einer Pfanne heiß werden lassen.
1 EL Tomatenmark	vorsichtig darin anrösten - aufpassen, dass es nicht anbrennt. Dann Zwiebeln, Knoblauch und Karotte zugeben und ca 5 Minuten anschwitzen. Alles zum Couscous geben, gut mischen und mit
Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel	würzen.
½ Bund Petersilie	waschen, trockenschütteln, kleinhacken und ebenfalls zum Couscous geben. Noch einmal mischen und beiseitestellen. Das Auberginenwasser weggießen, die Scheiben vorsichtig abtupfen.
5 EL Olivenöl	in einer Pfanne heiß werden lassen. Die ersten Auberginenscheiben darin von beiden Seiten scharf anbraten, herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Mit den restlichen Scheiben ebenso verfahren. Dann jede Scheibe mit etwa einem Teelöffel Couscous bestreichen, aufrollen, auf zwei Teller verteilen und servieren.

Das passt dazu: Reis und Tomatensoße

Tipp: Die Füllung kann beliebig variiert werden.

