Vegetarisch

Melanzanirollen mit Kürbiskernöl-Pesto

Vorspeise
Rezeptart

40 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

Zutaten für 4 Portionen

Rollen:
2 Melanzani
davon 80 g gebratene Würfel
Olivenöl zum Anbraten
Salz
Pfeffer
80 g Minuten-Polenta
ca. 200 ml Wasser
Zitronenschale fein gerieben
50 g Topfen
40 g Parmesan gerieben
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
20 g Kalamata Oliven entkernt
1,5 TL frischer Thymian, gehackt
Asia-Salatmischung zum Garnieren

Pesto:
1/8 l Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
50 g Steirische Kürbiskerne
Salz

Beilage: geröstetes Weißbrot oder Baguette

Zubereitung

Zuerst Wasser mit etwas Salz aufkochen, Polenta unterrühren, Zitronenschale (von circa ½ Zitrone) untermischen, zum Quellen beiseite stellen und abkühlen lassen.
Melanzani der Länge nach in 4-5 mm dicke Blätter schneiden. Die 12 „schönsten“ Blätter in etwas Olivenöl beidseitig anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Rest der Melanzani in kleine Würfel schneiden und ebenfalls kurz anbraten und abkühlen lassen.
In der Zwischenzeit das Pesto zubereiten. Dazu die Kürbiskerne schroten (nicht mahlen!), mit Kürbiskernöl vermengen und mit Salz abschmecken.
Für die Fülle den Topfen, Parmesan, klein gehackten Knoblauch und die gehackten Oliven mit Olivenöl und Thymian vermengen, Polenta und 80 g der Melanzaniwürfel untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen bzw. abschmecken.
Jeweils 3 Melanzanischeiben ziegelartig übereinander legen, Fülle darauf verteilen und einrollen. Je eine Melanzanirolle mit etwas Salat auf einem Teller anrichten und mit einem Esslöffel Kürbiskernöl-Pesto garnieren. Sehr gut passt hierzu gebähtes Brot bzw. geröstete Weißbrot- oder Baguettescheiben.

Tipp: Als Alternative zum Sterz eignen sich gekochte Nudeln (al dente!), gibt noch mehr „Biss“. Zusätzlich kann man auch weitere Melanzanischeiben für eine Stunde bei 80 °C im Backrohr trocknen und als knusprige Beilage reichen.

Rezept von Theresia Fastian, www.fastian.at / Foto: Stefan Kristoferitsch