



# Aubergine & Tapenade Rolls



## Gegrillte Auberginen mit Oliventapenade

*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

2 große Auberginen (längliche Form)

Olivenöl

Balsamico-Essig

### Für die Oliven-Tapenade:

160g schwarze Oliven abtropfen lassen und entkernen

1 kleine Knoblauchzehe

eine große Handvoll frische Basilikumblätter

2 Sardellenfilets

eine halbe Handvoll sonnengetrocknete Tomaten

1 Esslöffel Kürbiskernöl

frisch gemahlener Schwarzer Pfeffer zum Würzen

WEITERE REZEPTE & INFORMATIONEN: [WWW.SUEDAFRIKA-WEIN.DE](http://WWW.SUEDAFRIKA-WEIN.DE)

Südafrika Weininformation [info@suedafrika-wein.de](mailto:info@suedafrika-wein.de)



Summer-time

# Aubergine & Tapenade Rolls

## Gegrillte Auberginen mit Oliventapenade

### 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:

*Einen gehaltvollen Cape-Rosé mit weichen Noten am Gaumen, z.B. aus den Rebsorten Shiraz, Mourvèdre. Der Wein darf ruhig 2 Jahre gereift sein.*



WEITERE REZEPTE & INFORMATIONEN: [WWW.SUEDAFRIKA-WEIN.DE](http://WWW.SUEDAFRIKA-WEIN.DE)

Südafrika Weininformation [info@suedafrika-wein.de](mailto:info@suedafrika-wein.de)