

# Avocado gefüllte Auberginenröllchen auf Tomatensauce



## Zutaten

Für 2 Personen:

- 1 Aubergine
- 2 EL Olivenöl
- ½ TL Salz
- 3 Avocados
- ¼ rote Chilischote
- 1 Zitrone
- ½ gelbe Paprika
- ½ rote Paprika
- Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

- 150 g frische Tomaten
- 30 g getrockneten Tomaten
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Den Backofen auf 250° C vorheizen und die Aubergine in dünne Scheiben schneiden (evtl. mit Brotmaschine), sowie mit Olivenöl und Salz einreiben. Die Aubergine auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ca. 10 Minuten in der mittleren Schiene im Ofen backen. Anschließend die Avocados mit Chili, Zitronenschale und Zitronensaft pürieren. Die Paprika klein würfeln und mit der Avocado-creme vermengen.

Für die Sauce Tomaten gemeinsam mit etwas Olivenöl pürieren und mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Die Auberginen mit etwas Avocado-Püree bestreichen, aufrollen und mit der Tomatensauce anrichten. Zum Schluss das Ganze mit etwas Olivenöl beträufeln.