



Pacific Prawns in Auberginen-Tomaten-Röllchen

Zeitaufwand: 20 Min. / Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

1 Pacific Prawns Original »

2 Knoblauchzehe(n)

0,5 Bund Petersilie

150 Tomaten

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

2 längliche Aubergine(n)

Olivenöl zum Anbraten

Holzspießchen

Zubereitung

1. Pacific Prawns nach Packungsangabe zubereiten.
2. Knoblauch abziehen und fein hacken.
3. Petersilie abspülen, trocken tupfen und fein hacken.
4. Tomaten waschen, abtropfen lassen, entkernen und fein würfeln.
5. Pacific Prawns mit Knoblauch, Petersilie und Tomaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Aubergine(n) waschen und abtropfen lassen, die Enden abschneiden und der Länge nach in etwa 1/2 cm dünne Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben portionsweise von beiden Seiten in erhitztem Öl in einer Grillpfanne braten (etwa 1 Minute). Die Scheiben auf Küchenpapier trocken tupfen, salzen und längs zu einem Drittel umklappen.
7. Jeweils etwas Füllung auf den Auberginenstreifen verteilen. diese aufrollen. mit einem Holzspießchen

befestigen und die übrige Füllung obenauf verteilen.

- 8.** TIPP: Servieren Sie die pikanten Röllchen mit Crème fraîche Kräuter.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!