



KW 21/2016

## Auberginenröllchen mit Bohnen und Feta

### Zutaten für 4 Personen:

2 Auberginen, Salz, 500 g Stangenbohne, 150 g Feta, 1 EL Zitronensaft, Pfeffer aus der Mühle, 1 feingehackte Knoblauchzehen, 150 ml Gemüse-Hefebrühe, 75 ml Weißwein, 3 Zweige Thymian

### Zubereitung:

Die Auberginen waschen, den Stielansatz abschneiden und die Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Leicht einsalzen und 5-10 Minuten ziehen lassen. Die Bohnen putzen, waschen, die Enden abknipsen und die Bohnen in kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren. herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Feta mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Die Bohnen in 8 Portionen teilen und jede Portion zu einem Bündel legen. Die Auberginenscheiben mit dem Frischkäse bestreichen, je ein Bohnenbündel auf eine Auberginenscheibe legen und einrollen.

Die Enden mit Zahnstocher fixieren. Die Auberginenrollen in eine gefettete Auflaufform legen, die Gemüsebrühe, den Wein und den Thymian dazugeben und das Ganze im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten garen.

**Wir wünschen Guten Appetit!**

**Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**

---

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich u. Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: [bestellung@gaertnerhof-callenberg.de](mailto:bestellung@gaertnerhof-callenberg.de)

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

[www.gaertnerhof-callenberg.de](http://www.gaertnerhof-callenberg.de)

Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967