



KNUSPRIG GEBACKENE AUBERGINEN-RÖLLCHEN MIT TOMATEN-BASILIKUM-DIP

2-3 Portionen

1 reife Fleischtomate
**1 Schale Tartex Pâté Crème Sundried
Tomato & Vandouvan (75 g)**
2 EL Mayonnaise
1 kleine Aubergine
1/2 TL Salz

**1 Schale Tartex Pâté Gegrillte
Aubergine (75 g)**
**6 Teigblätter für Frühlingsrollen
(erhältlich im Asia-Handel)**
1 Eiweiß
4-5 EL Olivenöl zum Braten

Tomate vierteln, Kerngehäuse entfernen, Tomate klein würfeln. Mit Tartex Pâté Crème Sundried Tomato & Vandouvan sowie Mayonnaise vermischen.

Aubergine würfeln, mit Salz bestreuen und 10 Minuten ruhen lassen. Trocken tupfen und in heißem Olivenöl braten. Mit Tartex Pâté Gegrillte Aubergine mischen und in einen Spritzbeutel füllen.

Teigblätter mit Eiweiß einpinseln. Auberginen-Creme in einer länglichen Bahn aufspritzen. Teig links und rechts einschlagen und zu Röllchen aufrollen.

Die Auberginen-Röllchen in heißem Olivenöl rundum goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht abtupfen. Mit Tomaten-Basilikum-Dip servieren.

**Tartex ist im Naturkost- und
Reformwaren-Fachhandel erhältlich!**

www.tartex.de

Lust aufs Brot.

