

Gefüllte Auberginenröllchen mit Früchte-Quark

- 1 kleine Aubergine
- 1 TL Rapsöl
- 75 g Magerquark
- 50 g körnigem Frischkäse
- 50 g Apfelstücke
- 20 g Rosinen
- 1 TL Honig
- Zimt
- einige Schnittlauchröllchen
- 1 EL Mandeln

Aus der Aubergine längs 4 etwa 2-3 mm dicke Scheiben schneiden, diese einölen und auf dem Grill oder in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten kurz braten, bis die Aubergine Farbe bekommt und sich leicht bräunt. Den Magerquark mit körnigem Frischkäse, Apfelstücken und Rosinen mischen, mit Honig süßen und mit etwas Zimt abschmecken. Die gebratenen Auberginenscheiben auf eine Arbeitsfläche legen. Den Früchtequark darauf verteilen, einrollen und die Auberginenröllchen mit Zahnstochern fixieren. Mit Schnittlauchröllchen und Mandeln bestreut servieren.

294 kcal (1231 kJ), 20,5 g Eiweiß, 10,6 g Fett, 28,2 g Kohlenhydrate