

## Die Auberginen & die Goldhirse

### Datteltomate. Basilikum. Chips. Tomatenessig

1 kleine Aubergine  
1 EL Olivenöl  
Salz; Pfeffer aus der Mühle

#### Füllung

30 g Paprikaschote  
100 g Quark  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
2 cl Säure  
Basilikum

#### Für die Marinade

2 EL Tomatenpulpa  
2 EL Olivenöl  
½ TL Tomatenessig .....  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

#### Garnitur

4 EL Goldhirse, gekocht  
2 EL grob gemixte Tomaten  
50 g Tomatenwürfel  
Einige, frische grüne Blätter

#### Zubereitungszeit:

1. Die Aubergine waschen, vom Stiel befreien mit der Schale der Länge nach in dünne Scheiben schneiden.
2. Diese mit Salz und Pfeffer leicht würzen und mit Olivenöl ganz kurz beidseitig grillen.
3. Die Paprikaschoten in ganz feine Würfel schneiden und wenig Olivenöl 2 Minuten in einer erhitzten Pfanne anschwitzen und gut abschmecken.
4. Die Paprikawürfel auskühlen lassen und nun mit dem Quark glattrühren. Mit Salz und Pfeffer und Basilikum würzen.
5. Die Gemüse-Quarkmischung sehr dünn auf den gegrillten Auberginenscheiben auftragen und diese zu kleinen Röllchen wie eine Roulade aufrollen.
6. Für die Marinade die Tomatenpulpa, den Essig mit Salz und Pfeffer glattrühren und nun das Olivenöl einrühren.
7. Die Röllchen in der Tomatensalsa schön anrichten, mit der Marinade beträufeln und mit Goldhirse und Chips servieren.

