Auberginen-Rollen mit Tomaten-Polenta

Damit die Auberginenscheiben weich werden und sich gut einrollen lassen, müssen sie kurz angeröstet werden. Da bietet es sich an, sie vorab im mediterranen Stil gut zu marinieren: Mit Olivenöl, Herbes de provençe, Kräutersalz und nicht zu knapp Knoblauch. Für die Füllung braucht es nicht sehr viel Polenta, das kann ein Rest sein, den man zusammen mit Passata di Pomodoro nochmals aufwärmt. Zusammen mit Ofentomätchen angerichtet, kommt das Ofengericht auch im Sommer gut an.

Zutaten (2 Portionen)

1	Aubergine, ca. 400g
1	grosse Knoblauchzehe
1Tl	Herbes de Provençe
1Tl	Kräutersalz
3El	Olivenöl
200g	Polenta, gekocht
50g	Passata di Pomodoro
50g	Gruyère gerieben
5-6	Piccadilly-Tomaten
	Kräutersalz
	Olivenöl

Zubereitung

Knoblauchzehe zum Olivenöl pressen, mit Herbes de provençe und Kräutersalz würzen.

Aubergine längs zu 1cm dicken Scheiben schneiden und sogleich beidseitig mit der Marinade einpinseln. 2 Stunden ziehen lassen.

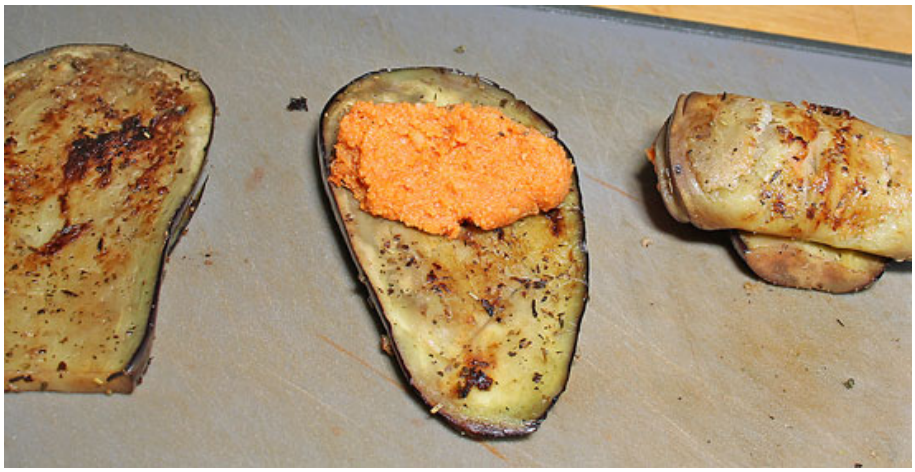
Passata zusammen mit der Polenta 20 Minuten köcheln lassen, dabei häufig umrühren,

damit sie nicht anbrennt und etwas ausdampft. 40g Gruyère untermischen und auskühlen lassen.

Auberginenscheiben in einer trockenen Bratpfanne auf jeder Seite 3-4 Minuten leicht anrösten und auskühlen lassen.

Ofen auf 120° vorheizen.

Eine Gratinform mit Olivenöl ausstreichen. Tomaten halbieren, mit Kräutersalz würzen, in die Gratinform legen und mit Olivenöl beräufeln. In den Ofen schieben und 20 Minuten vorgaren. Danach mit der Aubergine bei 180° gratinieren.

Auberginenscheiben auslegen, Polenta mit zwei Löffeln abstechen und zu einer 1 1/2cm bis 2 cm dicken Wurst auf die Auberginenscheiben geben. Aubergine einrollen. Rollen in eine Gratinform legen, mit dem Rest des Gruèyeres bestreuen und mit wenig Olivenöl beträufeln.

Ofentemperatur auf 180° erhöhen, Auberginen-Rollen 25 bis 30 Minuten überbacken. Zusammen mit den Ofentomätchen anrichten.