

## Ofen-Auberginen mit Feta und Zimt

(5 Personen, 2 Rollen / Person)

### Zutaten:

2	grosse Auberginen
	Salz
4 EL	Olivenöl
5	Schalotten
3	Knoblauchzehen
3 EL	Olivenöl
800 g	sehr reife aromatische Tomaten
1 Prise	brauner Zucker
2	Lorbeerblätter
2	Zimtstangen
½ TL	Koreandersamen (gemörsert)
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
100 g	Rosinen
300 g	Feta, zerbröselt
100 g	Parmesan oder Pecorino frisch gerieben



### Zubereitung:

Die Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und in 4 Esslöffel Olivenöl von beiden Seiten anbraten bis sie leicht gebräunt sind; zur Seite stellen.

Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln und in der zweiten Portion Olivenöl anbraten. Die Tomaten ebenfalls fein würfeln sowie Zucker und Lorbeer, Zimtstangen und Koriander dazugeben und etwa 30 Min. bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Rosinen dazugeben. Weitere 5 Minuten köcheln lassen. Zimt und Lorbeer entfernen.

Die Auberginenscheiben ausbreiten und je einen Esslöffel der Tomatensauce darauf geben. Den Feta in die Mitte geben und die Scheiben aufrollen.

Die restliche Tomatensauce in einer Auflaufform verstreichen und die Auberginenrollen draufsetzen. Mit Pecorino bestreuen und im Ofen bei 180 Grad Heissluft 30 Min. backen. Mit kleinen Tomaten und wenig Rucola vor dem Servieren garnieren