

## Melanzanirollen mit Kürbiskernöl-Pesto



**Vorspeise**  
Rezeptart



**40 Minuten**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit



### Zutaten für 4 Portionen

Rollen:

2 Melanzani  
davon 80 g gebratene Würfel  
Olivenöl zum Anbraten  
Salz  
Pfeffer  
80 g Minuten-Polenta  
ca. 200 ml Wasser  
Zitronenschale fein gerieben  
50 g Topfen  
40 g Parmesan gerieben  
2 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
20 g Kalamata Oliven entkernt  
1,5 TL frischer Thymian, gehackt  
Asia-Saladmischung zum Garnieren

Pesto:

1/8 l Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
50 g Steirische Kürbiskerne  
Salz

Beilage: geröstetes Weißbrot oder Baguette

### Zubereitung

Zuerst Wasser mit etwas Salz aufkochen, Polenta unterrühren, Zitronenschale (von circa 1/2 Zitrone) untermischen, zum Quellen beiseite stellen und abkühlen lassen.

Melanzani der Länge nach in 4-5 mm dicke Blätter schneiden. Die 12 „schönsten“ Blätter in etwas Olivenöl beidseitig anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Rest der Melanzani in kleine Würfel schneiden und ebenfalls kurz anbraten und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit das Pesto zubereiten. Dazu die Kürbiskerne schroten (nicht mahlen!), mit Kürbiskernöl vermengen und mit Salz abschmecken.

Für die Fülle den Topfen, Parmesan, klein gehackten Knoblauch und die gehackten Oliven mit Olivenöl und Thymian vermengen, Polenta und 80 g der Melanzaniwürfel untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen bzw. abschmecken.

Jeweils 3 Melanzanischeiben ziegelartig übereinander legen, Fülle darauf verteilen und einrollen. Je eine Melanzanirolle mit etwas Salat auf einem Teller anrichten und mit einem Esslöffel Kürbiskernöl-Pesto garnieren. Sehr gut passt hierzu gebackenes Brot bzw. geröstete Weißbrot- oder Baguettescheiben.

**Tipp:** Als Alternative zum Sterz eignen sich gekochte Nudeln (al dente!), gibt noch mehr „Biss“. Zusätzlich kann man auch weitere Melanzanischeiben für eine Stunde bei 80 °C im Backrohr trocknen und als knusprige Beilage reichen.

**Rezept von Theresia Fastian, [www.fastian.at](http://www.fastian.at) / Foto: Stefan Kristoferitsch**