



## **Auberginenröllchen mit veganem Kapuzinerkresse-Dip**

### **Zutaten (für vier Portionen)**

2 Auberginen  
400 g schwarze Bohnen (vorgekocht)  
1 Paprika  
2 Tomaten  
1 Zwiebel  
Knoblauch  
Petersilie  
Olivenöl  
Bockshornklee, Paprikapulver, Salz, Pfeffer

### **Dip**

Kapuzinerkresse  
200 g vegane Frische-Creme  
50 ml Haferdrink  
1 Zitrone (unbehandelt)

### **Zubereitung (40 Minuten)**

Die Auberginen der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Es empfiehlt sich, möglichst gleichmäßig gewachsene Auberginen zu wählen, da dann das Einrollen leichter fällt. Die Scheiben salzen, sodass sie beginnen zu schwitzen. Abtrocknen und in einer Pfanne kurz anbraten. Für die Füllung den Bockshornklee sowie Petersilie und Knoblauch in einer Küchenmaschine oder per Hand zerkleinern. Einen Teil der schwarzen Bohnen mit etwas Olivenöl pürieren, die übrigen Bohnen im Ganzen dazugeben. Würzen mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer. Die Paprika und Tomaten in feine Würfel schneiden und alles vermischen.

Nun jeweils an das dünne Ende der Auberginenscheiben einen Löffel der Füllung geben und vorsichtig einrollen. Bei Bedarf mit einem Zahnstocher stabilisieren. In eine Auflaufform geben und für etwa fünf bis sieben Minuten bei 200 Grad Celsius garen. In der Zwischenzeit den Dip anrühren. Dazu die Frische-Creme mit dem Haferdrink zu einer geschmeidigen Masse verrühren, Zitronenabrieb zugeben und mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Die Kapuzinerkresse grob hacken und untermischen. Nun noch etwas Zitronensaft und einen Schuss Olivenöl über die Auberginenröllchen geben und mit den essbaren Blüten der Kapuzinerkresse garnieren.

### **Nährwerte pro Portion**

277 kcal – 6 g Fett – 11 g Eiweiß – 39 g Kohlenhydrate

**Dieses Gericht ist vegan, laktosefrei und glutenfrei.**