

## AUBERGINENRÖLLCHEN



### Menù-Zutaten

100 g Soleggiati - TX1  
10 g. Fiokki - PC5  
Sale alle erbe (Kräutersalz) - PGO

### Zutaten

200 g gemischtes Hackfleisch erster Güte  
200 g frische Auberginen

**Chef:** Monica Copetti

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Die Auberginen längs in Scheiben schneiden und grillen. Das Hackfleisch mit Kräutersalz würzen. Die gegrillten Auberginen mit dem Hackfleisch und gehackten sonnengereiften Tomaten füllen. Zusammenrollen und mit Bratenschnur zusammenbinden. Mit frischem Oregano garnieren.