Auberginen-Rouladen

Zutaten:
2 Dosen Thunfisch
2 Zwiebeln
2 Paprikaschoten (rot)
2 Fleischtomaten
4 Auberginen
Olivenöl
etwas Butter
Salz
Pfeffer
Paprikapulver
Petersilie

Dazu:
Joghurt-Knoblauchdip

Zubereitung:
Den Thunfisch mit den gehackten Zwiebeln und dem gewürfelten Paprika mischen und würzen. Die Auberginen längs in dünne Scheiben schneiden in einer Pfanne mit dem Öl von beiden Seiten leicht anbraten. Die Thunfischmasse auf den Scheiben verteilen und diese zu Röllchen wickeln. In einer gebutterten Auflaufform in Salzwasser setzen. Die enthäuteten, entkernten und gewürfelten Tomaten und Butterflocken darüber verteilen. Bei 180 Grad Celsius ca. 20-25 Minuten garen (mittlere Schiene).

Tipp: Eine delikate sommerliche Vorspeise.