

Italienische Rezepte

Auberginen Rollen mit Parmaschinken, Mozzarella und Oliven..

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Aubergine, Europa, Gemüse, Italien, Milchprodukte, Olive

1 große Aubergine	1 Essl. Butter
150 g Parmaschinken	1 Essl. Olivenöl
1 Büffelmilch Mozzarella, - dü aufgeschnitten	1 geh. TL Oregano Pfeffer, Salz

Olivensauce:

5 Essl. kleine schwarze Oliven, - entkernt und gehackt	2 Sardellen, mit dem Messer - zerdrückt
2 Essl. Olivenöl	1 geh. TL Thymianblättchen, gehackt
4 Essl. Gemüsebrühe	1/2 Bund Blattpetersilie, fein - geschnitten
1 Essl. getrocknete Tomaten, fein - gehackt	1/2 geh. TL schwarzer Pfeffer, gestossen
1 Schalotte, fein gehackt	

Auberginen waschen und der Länge nach in ca. 3 bis 5 mm starke Scheiben schneiden. Von beiden Seiten mit Meersalz bestreuen und 10 Minuten einwirken lassen.

Danach unter fließendem Wasser abwaschen. Auf Küchenkrepp trocknen lassen und in Olivenöl beidseitig kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Scheiben mit Schinken und Mozzarella belegen, mit Oregano bestreuen, einrollen und gegebenenfalls mit einem Zahnstocher fixieren.

In einer gebutterten Auflaufform 10 Minuten bei 200 Grad in den Ofen geben und mit Olivensauce anrichten.

Olivensauce: Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anbraten, mit Gemüsebrühe ablöschen. In ein Twist-Off-Glas geben, die anderen Zutaten zufügen, fest verschließen und gut schütteln.

Abschmecken, gegebenenfalls noch salzen.