

## AUBERGINENSPIESSE



### Menù-Zutaten

45 g Mini Red - Pomodori Pizzutello semisecchi pelati in olio (Mini Red, halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XN1X

90 g Porchetta Cotta su Forno a Legna (Porchetta aus dem Holzofen) - 2Z9X

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

q.b. Pane grattugiato senza glutine (Glutenfreies Paniermehl) - 7028

### Zutaten

n.B. Basilikum

9 dünne Auberginenscheiben (2 mm)

90 g Scamorza-Käse in Scheiben

n.B. Salz und Pfeffer

Chef: Manuele Malagola

### Zubereitung

#### FÜR 3 SPIEßE

Die Auberginenscheiben mit etwas Öl in der Pfanne halb garen. Die Scheiben auflegen und mit Scamorza-Scheiben, Porchetta und einer Scheibe Mini Red belegen. Zu Röllchen eindrehen und in Paniermehl wälzen. Die Röllchen auf einen Holzspieß stecken. Im Ofen etwa 10 Minuten bei 160-170 °C backen, bis die Kruste aus Paniermehl goldbraun ist. Vor dem Servieren mit Basilikumblättern und Mini-Red-Streifen garnieren.