

AUBERGINENSPIESSE



Menù-Zutaten

45 g Mini Red - Pomodori Pizzutello semiseccchi 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.