

Involtini di Melanzane

Die Involtini di Melanzane ist eines der Lieblingsrezepten von Claudio Del Principe. Und so wird es zubereitet:

Zutaten:

- 2 Auberginen
- Olivenöl Extra Vergine
- Feines Meersalz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 kleiner Bund Basilikum
- 2 Büffelmozzarella (oder besser noch Burrata oder Stracciatella)
- Aceto Balsamico tradizionale

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Auberginen der Länge nach in 3 Millimeter dicke Scheiben schneiden. Beidseitig mit Olivenöl bepinseln und im vorgeheizten Ofen auf zwei mit Backpapier ausgelegten Blechen 10 bis 15 Minuten backen, bis sie Farbe bekommen, dann wenden und weitere 10 bis 15 Minuten bräunen.
3. Die Bleche aus dem Ofen nehmen, die Auberginen-Scheiben salzen und pfeffern. Danach alle Scheiben auf eines der Bleche legen und mit dem zweiten Backblech zudecken.
4. Auskühlen lassen. Dadurch fallen die Scheiben zusammen, werden weich und können leichter gerollt werden. Je einen Mozzarella-Streifen und ein Basilikumblatt auf die Auberginen-Scheiben setzen und diese zu Röllchen aufwickeln.
5. Olivenöl und ein paar Tropfen Balsamicoessig über die Röllchen geben, frischen Pfeffer darüber mahlen und mit Basilikum garnieren.

Varianten:

Peperoni ganz in den Ofen bis sie schwarz sind.

Dann zugedeckt in der Schlüsselform auskühlen lassen. Mit Ricotta Würze Zitronenzeste und Basilikum füllen.

Zucchini mit dem Sparschäler streifen machen,

Füllung Zucchini Zwiebel Knoblauch anschwitzen, mit Paniermehl verdicken

Zucchini Röllchen panieren und ausbacken