AUBERGINEN-MILLEFEUILLE MIT RAGUSANO-KÄSE



Menù-Zutaten

20 g Grancrema di Ragusano DOP („Grancrema“ mit Ragusano-Käse g. U.) - EV1X

80 g Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aus Datteltomaten) - CU0K

Zutaten

80 g (5 Scheiben) Auberginen

Öl zum Backen

Mehl

5 Basilikumblättern

5 g Geriebener Parmesan

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

FÜR 1 PERSON

Die Auberginen in Scheiben schneiden, in Mehl wenden und in siedendem Öl frittieren. Beim Übereinanderschichten mit der Aubergine beginnen, diese zuerst mit Tomatensauce aus Datteltomaten, dann mit der „Grancrema“ aus Ragusano-Käse g.U. bestreichen und ein Basilikumblatt darauflegen.

Mehrere Schichten bilden und mit Tomatensauce aus Datteltomaten und geriebenem Parmesan abschließen.

15 Minuten lang bei 180 °C im Ofen backen.

Anrichten und zum Schluss mit der Creme aus Ragusano-Käse beträufeln und mit einem Basilikumblatt und frittierter Auberginenschale garnieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)