AUBERGINENSPIESSE



Menù-Zutaten

45 g Mini Red - Pomodori Pizzutello semisecchi pelati in olio (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

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.

© 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)