

GEFÜLLTE AUBERGINEN



Menù-Zutaten

20 pz Dorati - TN1

80 g Pane grattugiato senza glutine (Glutenfreies Paniermehl)
- 7028

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

Zutaten

80 g Scharfe Salami

125 g Büffelmozzarella

Salz und Pfeffer

n.B. Basilikum

2 Auberginen

Chef: Manuele Malagola

Zubereitung

Für 4 Auberginen

Die Auberginen der Länge nach halbieren und aushöhlen. Auf einem Blech bei 160 °C und 30 % Dampf etwa 8–10 Minuten backen. Das Fruchtfleisch mit etwas Öl in der Pfanne braten. Wenn es gar ist, Paniermehl, die würfelig geschnittene scharfe Salami, Mozzarella, ein paar Blätter Basilikum, ein paar grob geschnittene „Dorati“ und etwas Öl dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles vermischen und die Auberginen füllen. Im Ofen etwa 20 Minuten bei 160-170 °C fertigbacken. Mit Basilikumblättern und den restlichen „Dorati“ garnieren