

Apulische auberginenrouladen (Beilagen)



Zubereitung

Die Aubergine in dünne Scheiben schneiden, und in Salzwasser beiseite halten. Inzwischen den dünn geschnittenen Kochschinken, den Stracciatella-Käse, Salz, Pfeffer und Öl kombinieren. Die Auberginen spülen und trocken wischen, dann mit der vorbereiteten Mischung füllen, die Scheiben aufrollen und mit einem Zahnstocher oder einer Schnur sichern. Mit dem Weißwein, Öl und Salz befeuchten. Bei 200°C für 10 min backen. Dienen.

Tipps

Die Aubergine muss sehr dünn geschnitten werden, sonst wird es schwierig, sie roh aufzurollen!

Allgemeinwissen

Stracciatella ist nichts anderes als die Füllung der berühmten „Burrata“: Gerissene Stücke von Weichkäse mit Sahne gemischt. Spitze!

Informationen

Zubereitung 20 Minuten

Gesamtzeit 10 Minuten

Dient X Serviert 2 Personen

Schwierigkeitsgrad Einfach

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

Zutaten

Aubergine (Eine Aubergine)

Gekochter schinken 100 Gramm

Käse (50g Stracciatella-Käse)

Minze (Ein paar Minzeblätter)

12

Pfeffer

Öl

Weißwein