Blattsalatvariation Auberginenröllchen mit Mozzarella Tomaten-Vinaigrette, Grissini

Zutaten für 10 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: 18.02.2009

Creation: Kurt Kaufmann

Für 10 Personen:

Zutaten:

3 Stk. verschiedene Blattsalate Rüsten /waschen/abtropfen

2 Stk. Auberginen gross der länge nach in dünne Scheiben schneiden leicht salzen, mit Olivenöl bestreichen, auf der Grillpfanne kurz

grillieren.

0.200 kg Mazzarella in feine Tranchen schneiden

3 Bund Basillikumblätter zupf

Zubereitung:

Die erkalteten Auberginenscheiben mit Mozzarella und Basilikumblätter belegen, Salz/Pfeffer würzen, rollen.

Tomatenvinaigrette

2 Stk.Tomaten blanchieren, geschält und entkernt in ca. 4mm grosse Würfel schneiden.

1 Stk. Knoblauchzehe (fakultativ) rüsten, fein hacken

2 Stk. Eschalotten fein hacken

100 g Kabis in feine Brunoise schneiden

Schnittlauch, Petersilie, Estragon, Basilikum fein hacken.

Olivenöl Essig

Zubereitung: Mit etwas Olivenöl/Essig, Salz eine nicht zu flüssige Vinaigrette herstellen.

Blattsalat: Öl/Essig Gewürze, eine Salatsauce herstellen und die Salatblätter damitmarinieren.

Grissini:

Fertigpizzateig ausrollen, in dünne längliche Streifen schneiden, mit Olivenöel bestreichen, Salz, Pfeffer, Ital- Kräutermischung würzen, bei 180 $^\circ$ im Ofen gross backen.

Präsentation:

Die Auberginenröllchen schräg halbieren, gefällig auf der Vinaigrette anrichten, Teller mit den Salaten schön anrichten. Grissini als Dekoration.

Blattsalatvariation	Auberginenröllchen mit Mozzarella Tomaten-Vinaigrette, Grissini