

Auberginenröllchen mit Ricotta

zum Apéritif oder als Vorspeise für 2 Personen



Zutaten :

1 Aubergine ca. 15 x 6 cm

150 gr Ricotta

3 Esslöffel Parmesan gerieben

Knoblauch

Gemüsebrühe

Peperoncini

Olivenöl

Kochutensilien :

grosser runder Teller oder Keramikform oder ovale Servierplatte

mittelgrosse Pfanne

Schneidbrett

scharfes kleines Messer

scharfes grosses Messer

kleine Rührschüssel

Zubereitung :

Kappe von den Aubergine Bug und Heck (siehe Foto) und schneide längs daraus Scheiben von ca. 4 x 10 cm und 0,3 cm Dicke (lege die äusseren, schwarzen Abschnitte und den Rest beiseite und verwende sie z.B. fuer eine Caponata – siehe Rezept), trockne die Scheiben bei mittlerer Hitze ohne Öl oder Fett beidseitig in der Pfanne (siehe Foto), bis sie ein wenig Goldfarbe bekommen aber nicht zu dunkelwerden.

Bereite einen Brei aus der Ricotta, 1 Esslöffel Olivenöl, 3 Esslöffel Parmesan, etwas Peperoncini und 1 Esslöffel Gemüsebrühe.

Erhitze 4 Esslöffel Olivenöl mit etwas klein gehacktem Knoblauch, der Knoblauch soll nur glasig werden.

Lege die getrockneten länglichen Scheiben auf das Schneidbrett, gib einen Löffel des Breis darauf und bilde eine kleine Rolle. Streiche mit einem Messer die seitlich hervortretende Masse glatt. Richte die Röllchen auf der Servierplatte oder dem Teller oder auf der Keramikform schön an, träufle das Knoblauchöl darauf und streue etwas Parmesankäse auf die Röllchen.

Attenzione :

Dieses Gericht bietet sich hervorragend zum Aperitif an (in jedes Röllchen einen Zahnstocher stecken), auch zu einem kalten Bueffet oder einfach auf einzelnen Tellern serviert als Vorspeise. Wichtig : der Knoblauch im Olivenöl darf nicht braun werden.

Getränk :

Ein kühler Spumante oder ein trockener Weisswein.