

BELLA POLETTA

DIE ECHTE ITALIENISCHE KÜCHE – IN UNSERER SERIE ZEIGT STERNEKÖCHIN CORNELIA POLETTA, WIE DIE LECKERSTEN REZEPTE AUS BELLA ITALIA GARANTIERT GELINGEN. ZUM SAMMELN UND GENIEßEN!



Einfach ausschneiden und sammeln



16.
FOLGE

AUBERGINEN-INVOLTINI

MIT ZIEGENFRISCHKÄSE



Cornelia Poletto schneidet die Auberginen in Scheiben



Die Auberginen werden mit Thymianzweigen angebraten

AUBERGINEN-INVOLTINI MIT ZIEGENFRISCHKÄSE

SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach
ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 45 Minuten

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN/16 RÖLLCHEN):

2 Auberginen (ca. 20 cm lang, à ca. 350 g),
6–8 EL Olivenöl, 1 Knoblauchzehe (abgezogen),
4 Zweige Thymian, Salz, Pfeffer.
Für die Füllung: 50 g Sultaninen, 4 EL Marsala,
40 g Pinienkerne, 50 g Ciabatta (fein gewürfelt),
2 EL Olivenöl, 250 g Ziegenfrischkäse,
1/2 TL Thymianblättchen (fein geschnitten),
1/4 TL Quatre épices (Gewürzmischung, zu bestellen unter
www.gewuerzamt.de. Alternative: schwarzer Pfeffer aus der
Mühle, etwas gem. Koriander und Piment), Fleur de Sel.
Außerdem: 4 TL Tannenhonig, 6 TL Paniermehl,
2 EL Olivenöl.

ZUBEREITUNG:

1. Auberginen putzen und waschen. Der Länge nach in 16 dünne Scheiben schneiden oder hobeln (Reste anderweitig verwenden, z. B. für eine Pastasofe). Scheiben portionsweise im heißen Öl mit abgezogener Knoblauchzehe und Thymianzweigen von beiden Seiten ca. 5 Minuten goldbraun anbraten, würzen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Für die Füllung Sultaninen in Marsala aufkochen, beiseitestellen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Ciabatta im Olivenöl knusprig braten. Ziegenkäse, Thymianblättchen, Brotwürfel, abgetropfte Sultaninen (Marsala auffangen), Pinienkerne und Gewürzmischung verrühren, abschmecken.
3. Grill des Backofens vorheizen. Jeweils ca. 1 gehäuften Teelöffel Frischkäsemasse auf die breite Seite der Auberginen geben. Aufrollen und mit der Nahtstelle nach unten in eine feuerfeste Form setzen. Aufgefängene Marsala angießen. Röllchen mit Honig beträufeln. Paniermehl und Olivenöl mischen, darauf verteilen. Auf der mittleren Schiene 3–4 Minuten übergrillen.

PRO PORTION:

ca. 610 kcal, 12 g Eiweiß, 44 g Fett, 35 g Kohlenhydrate

* **Haben Sie eine Folge verpasst? Wir schicken sie Ihnen gern zu. Schreiben Sie an: Redaktion FÜR SIE, Postfach 60 12 60, 22212 Hamburg. Oder per E-Mail an: kochen@fuer-sie.de.**

POLETTOS WEIN-TIPP

Zu den würzigen Röllchen passt am besten ein sizilianischer Weißwein. Sommelier Remigio Poletto: „Der Nozze d’Oro Tasca d’Almerita 2006 ist schön fruchtig und duftet fein nach Pfirsich und Melone. Er rundet die lieblichen Noten dieses Gerichts perfekt ab.“ Die Flasche kostet 19,50 Euro und kann über wein@poletto.de bestellt werden.

