

Blattsalatvariation Auberginenröllchen mit Mozzarella Tomaten-Vinaigrette, Grissini

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 Mozzarella in feine Tranchen schneiden
3 Bund Basilikumblätter 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 damit marinieren.

Grissini:

Fertigpizzateig ausrollen, in dünne längliche Streifen schneiden, mit Olivenöl bestreichen, Salz, Pfeffer, Ital- Kräutermischung würzen, bei 180 ° im Ofen gross backen.

Präsentation:

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

