

Zubereitung

GEROLLTER AUBERGINENSALAT MIT SPECKSAUCE

FÜR 4 PERSONEN ALS BEILAGE
ODER 8 PERSONEN ZUR VORSPEISE/APÉRO

Zubereitungszeit: 50 min



Zutaten

GEROLLTER AUBERGINENSALAT MIT SPECKSAUCE

1 1/2 Auberginen (ca. 500 gr)
4 Blätter Mangold, nur Grünes, in feine Streifen geschnitten
2 Zwiebeln, geviertelt und fein geschnitten
1 EL Majoran, frisch, Blätter abgezupft
1 Knoblauchzehe, fein gehackt

200gr Ricotta
4 EL Olivenöl
50 gr Baumnüsse
2 EL Zitronensaft
Salz und Pfeffer

Specksauce

50 gr Specktranchen, knusprig gebraten
1 EL Kräutersenf
1 kleone Zwiebel, gehackt
4 EL Essig
4 EL Bouillon
4 EL Kürbiskernöl
Salz und Pfeffer

Fertigstellen

Rosmarinzeige, unten Nadeln entfernen.

1. Die ganze Aubergine in nicht zu dicke Scheiben schneiden, die halbe Aubergine klein würfeln. In einer Bratpfanne portionsweise im Öl auf beiden Seiten braten, bis sie eine leichte Bräune haben. Vom Herd nehmen. Leicht abkühlen lassen.
2. Nochmals etwas Öl in die Bratpfanne geben, die Auberginenwürfel mit dem Mangold, der Zwiebel und der Knoblauchzehe anbraten. Die Nüsse, der Zitronensaft und den zerzupften Majoran zugeben und alles kurz andämpfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Nun die Auberginen auslegen und mit dem Ricotta bestreuen, darauf die Füllung verteilen. Jetzt die Auberginen aufrollen und ein Rosmarinzweig hineinstecken. Auf eine Platte anrichten.
4. Für die Salatsauce alle Zutaten zuerst verquirlen und dann den Speck zufügen. Über die Auberginen träufeln und servieren. Dazu passt meine schnellen Käseschnitten oder als Apéro/Vorspeise mit knusprigem Brot auftischen.

Tipp: Dieses Rezept lässt sich gut einige Stunden im Voraus zubereiten, Sauce jedoch erst kurz vor Genuss darüber träufeln. Im Kühlschrank aufbewahren, zum Servieren Zimmertemperatur annehmen lassen.

Gutts Gelingen und liebe Grüsse, eure

Belinda K.



Eat, letters and deco



SALATPARADE

Rezept von Belinda Kern