

Gefüllte Auberginen mit Sommersalat und Ziegenfrischkäse

25 Minuten

Zutaten

für 4 Personen: 1-2 kleinere Auberginen etwas Salz 1 EL gehackte Petersilie 100g Chevrotele Ziegenrolle Cranberry 100g Rucola 1 Kopf Lollo biondo (klein) 50g Blutampfer 1 Bund Radieschen 1/2 Bund Kerbel 100g Chevrotele Ziegenrolle Cranberry 2 Stück Birnen 1 EL Honig flüssig 25ml Balsamico 25ml Gemüsebrühe 2 TL Senf (körnig) 1 EL Walnusskerne Salz Pfeffer (aus der Mühle) 1 Prise Cayennepfeffer 1 Prise Zucker 50ml Olivenöl



So wird's gemacht

Auberginen waschen, mit einer Aufschnittmaschine oder einem großen Messer in 8 dünne Scheiben schneiden und von beiden Seiten salzen. Ca. 15 Minuten ziehen lassen und trocken tupfen. Scheiben auf eine Seite in einer heißen Grillpfanne grillen. Mit Petersilie bestreuen und mit ca. 16 g Ziegenrolle belegen und aufrollen. Den Rucola und den Lollo Biondo verlesen, waschen, gut abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Radieschen putzen, waschen und in Stifte schneiden. Den Kerbel verlesen, waschen und zerpflücken. Birnen waschen und in dünne Scheiben schneiden, in einer Grillpfanne oder einer Pfanne mit Honig grillen. Ziegenrolle würfeln. Für das Dressing den Balsamico, die Gemüsebrühe und den Senf in eine Schüssel geben und verrühren. Die Walnusskerne fein hacken und untermischen. Das Dressing mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken und zum Schluss das Olivenöl untermischen. Auberginenröllchen, Birnen, Salat, Kräuter und Ziegenrollenwürfel auf

Tellern verteilen und mit dem Dressing beträufeln.

Zubereitung



Chevrotele

Petri Feinkost GmbH & Co. KG
Claus-Petri-Straße 3
D-31868 Ottenstein / OT Glesse

Tel.: +49 (0) 52 86 / 98 00 - 0
Fax : +49 (0) 52 86 / 14 09
info@petri-feinkost.de