

Auberginenrollen mit Parmaschinken, Mozzarella und Olivensauce

1 große Aubergine
150 g Parmaschinken
1 dünn aufgeschnittener Büffelmilch-Mozzarella
1 EL Butter
1 EL Olivenöl
1 TL Oregano
Pfeffer, Salz

Auberginen waschen und der Länge nach in ca. 3 bis 5 mm starke Scheiben schneiden. Von beiden Seiten mit Meersalz bestreuen und 10 Minuten einwirken lassen. Danach unter fließendem Wasser abwaschen. Auf Küchenkrepp trocknen lassen und in Olivenöl beidseitig kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Scheiben mit Schinken und Mozzarella belegen, mit Oregano bestreuen, einrollen und gegebenenfalls mit einem Zahnstocher fixieren. In einer gebutterten Auflaufform 10 Minuten bei 200 Grad in den Ofen geben und mit Olivensauce anrichten.

Olivensauce

5 EL entkernte und gehackte kleine schwarze Oliven
2 EL Olivenöl
4 EL Gemüsebrühe
1 EL fein gehackte, getrocknete Tomaten
1 feingehackte Schalotte
2 mit dem Messer zerdrückte Sardellen
1 TL gehackte Thymianblättchen
1/2 Bund fein geschnittene Blatt Petersilie
1/2 TL gestoßener, schwarzer Pfeffer

Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anbraten, mit Gemüsebrühe ablöschen. In ein Twist-Off-Glas geben, die anderen Zutaten zufügen, fest verschließen und gut schütteln. Abschmecken, gegebenenfalls noch salzen.