

# Aus dem Rezeptbuch

vom Küchenchef Christian Popp

Gericht des Monats - April 2016

## „Italienischer Frühling – Roulade von Aubergine und Mozzarella“

für 4 Portionen

- 2 Auberginen
- 1 Zitrone
- 6 Eßl. Olivenöl
- 3 Büffel Mozzarella
- 3 Flaschentomaten
- 1 Knoblauchzehe  
etwas Mehl
- Salz / Pfeffer aus der Mühle



Depositphotos\_93227838\_original©civil

Die Auberginen waschen, auf der Aufschnittmaschine längs in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden und mit dem Saft der Zitrone beträufeln.

Das Olivenöl mit der geschälten, ganzen Knoblauchzehe in einer großen Pfanne erhitzen. Die gesalzenen und gepfefferten, in Mehl gewendeten Auberginenscheiben kurz und scharf von beiden Seiten anbraten und aus der Pfanne nehmen und auf Küchentrepp ablegen.

Die gewaschenen Flaschentomaten vom Stiel entfernen und in grobe, längliche Stücke schneiden. Den Büffel Mozzarella in fingerdicke Streifen schneiden.

Die Auberginenscheiben flach hinlegen, mit dem Mozzarella und den Tomaten belegen und mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend zu einer Roulade einrollen.

Die Rouladen auf dem Backblech bei ca. 180 °C im Ofen für ca. 6 Minuten erwärmen, so dass der Mozzarella leicht cremig wird.

Wie auf dem Bild auf dem vorgewärmten Teller anrichten. Je nach Verfügbarkeit mit Radieschenscheiben, Salbei, Minze oder etwas roter Kresse anrichten und mit etwas Olivenöl beträufeln.

### Mein Tipp:

Etwas warmes Ciabatta dazu reichen und einen kühlen fruchtigen Rose oder leichten Spätburgunder aus dem Weingut Kohlmann-Schein Hof, Karlstadt/Franken dazu genießen.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit.

gez.

Christian Popp, Küchenchef