

Vorgeschlagen von: am Do 09 Sep 2010 15:40:51 CEST

Beschreibung

Zutaten

Zutaten für die Ziegenfrischkäse-Röllchen: 1 Aubergine, 6 Oliven, 1 rote Paprikaschote, 200g Ziegenfrischkäse, 1 Sträußchen Basilikum, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Mehl zum Bestäuben, Öl zum Braten, Olivenöl;
Zutaten für den Salat und das Pils-Dressing: Feldsalat, Wasserkresse, Radicchio, 200g Austernpilze, 4 Scheiben Toastbrot, Butter, 150 ml Pils, 60 ml Balsamicoessig, 40 ml Olivenöl, 1 TL Senf, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Zubereitung der Ziegenfrischkäse-Röllchen: Auberginen waschen, in Scheiben schneiden und würzen. Auberginen dann im Mehl wenden und in einer Pfanne im heißen Öl mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin braun braten. Dann auf Küchentüchern abtupfen. Die Oliven in kleine Würfel schneiden. Paprika waschen, schälen, in Würfel schneiden und in etwas Olivenöl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und dann kalt werden lassen. Den Ziegenkäse in eine Schüssel füllen und mit dem Schneebesen verrühren. Etwas Olivenöl untergeben und rühren. Klein geschnittene Basilikumblätter, Paprika- und Olivenwürfel dazugeben, rühren und abschmecken. Die Auberginen-Scheiben mit der Ziegenkäse-Mischung bestreichen und einrollen. In Folie einpacken und im Kühlschrank fest werden lassen.

Zubereitung des Salats und des Pils-Dressings: Salate putzen und mischen. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter zergehen lassen und die Brotwürfel darin anbraten und hinterher mit einer Küchenrolle abtupfen. An den Austernpilzen den Stiel abschneiden und die Pilze in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Pilz-Streifen braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend auf Tellern anrichten. Für das Dressing alle Zutaten am besten mit dem Mixstab zu einem Dressing mixen. Die Salate mit dem Dressing marinieren und als Bukett zu den Pilzen legen. Die Brotwürfel darüber streuen. Dann die Auberginen-Röllchen in Stücke schneiden und auf die Austernpilze legen.

Anmerkungen

Dazu passt frisches Stangen-Weißbrot und unser erfrischendes SCHUSSENRIEDER Original N°1 oder auch unser Radler N°1.

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	zwei Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	