



Party,
Grillen ...



Zutaten:

- * 2 Auberginen
- * Salz
- * Olivenöl
- * 1 Glas iBi-pur
- * 100 g Rucola oder Postelein
- * Kleine Sticker zum Befestigen der Röllchen
- * Cocktail-Tomaten zum Garnieren



Zubereitung:

- * Auberginen der Länge nach in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden.
- * Beide Seiten mit Salz bestreuen und in einer Schüssel 15 Min. ziehen lassen.
- * Die Auberginenscheiben anschließend unter fließendem Wasser gut abwaschen und mit Küchenpapier trockentupfen.
- * Auberginenscheiben in reichlich Olivenöl braten. Dann abtropfen und ca. 15 Min. ruhen lassen.
- * Wie abgebildet, 2 TL iBi-pur pro Scheibe aufsetzen und die Auberginenscheiben mit mehreren Postelein- oder Rucola-Strähnchen belegen.
- * Die Scheiben einzeln aufrollen und mit Sticker fixieren.
- * Auf einer Platte schön garniert anrichten.



Tip:

Ideal für Buffets!



