



Saltimbocca von der Aubergine

von Diego Mannhart

Mengen für 15 Personen

Quelle: chuchi-freunde.com

1.5 kg Auberginen (g)	
1.5 Prise Salz	
1.5 g Pfeffer	
6.0 Stück Knoblauchzehen	
2.81 dl Olivenöl	12 EL
480 g Tomaten	
1.5 g Salbeiblätter	
1.5 g Rosmarin	

Aubergine waschen, putzen und der Länge nach in ca. 8 Scheiben (ca. 0,5 cm dick) schneiden.

Auf ein Backblech legen, mit Salz bestreuen und beiseite stellen. 1 Knoblauchzehe schälen, fein hacken und mit dem Öl mischen. Tomate waschen, putzen und in 8 Scheiben schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und in 8 Scheiben schneiden. Auberginenscheiben abspülen, trocken tupfen und auf dem vorgeheizten Grill 2-3 Minuten grillen. Kräuter waschen, trocken schütteln. 1 Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden. Kräuter und Knoblauchscheiben in einer Grillschale kurz grillen.

Auberginenscheiben leicht mit Knoblauchöl bepinseln, mit Pfeffer und Salz würzen. Salbeiblätter von den Stielen zupfen. Rosmarinzweige etwas kleiner zupfen. Auf jede Auberginenscheibe eine Tomatenscheibe und Kräuter legen. Nochmals mit Pfeffer und Salz würzen, Aubergine darüberklappen und mit Salbeiblüten und Knoblauchscheiben garnieren.

Die Saltimbocca am besten sofort servieren.