

## KÜRBIS-MOZZARELLARÖLLCHEN AUF TOMATENCARPACCIO

### Zutaten für 4 Personen:

4 Kürbisscheiben ca. 3mm dick geschnitten (Langer von Neapel)  
1 mittlere Melanzani  
2 EL Zitronensaft  
250 g Mozzarella  
4 EL Öl

### Für die Vinaigrette:

1 kleine rote Zwiebel  
3 EL Balsamico  
1 Bund Basilikum  
6 EL Olivenöl  
2 Tomaten  
12 schwarze Oliven



### Zubereitung:

Melanzani waschen, trockentupfen und die Enden wegschneiden. Danach in 4 Scheiben schneiden (ca. 3 mm dick) und flach auf ein Küchentuch legen. Nun die Kürbis- und Melanzanischeiben mit Salz, Pfeffer, Oregano und Zitronensaft würzen und kurz ziehen lassen.

Mozzarella trockentupfen und in 16 ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne Öl erhitzen. Gemüse in Mehl wenden, abklopfen und nacheinander beidseitig braten. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Kürbis- und Melanzanischeiben auflegen, mit 1 Scheibe Mozzarella belegen, salzen und pfeffern. Gemüsescheiben eng einrollen, quer halbieren und mit Zahnstocher fixieren. Röllchen mit den Schnittflächen nach unten auf ein Backblech setzen und im Rohr bei 240°C zirka 4-5 Minuten überbacken. Herausnehmen, kurz überkühlen lassen und die Zahnstocher entfernen.

**Für die Vinaigrette** Zwiebel schälen klein schneiden und mit Balsamico, Salz, Pfeffer, einer kleinen Prise Zucker und Basilikum verrühren. Öl unter Rühren zugießen.

Tomaten in dünne Scheiben schneiden, nebeneinander auf einen Teller legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Röllchen darauf setzen, mit der Vinaigrette beträufeln und mit den Oliven garnieren.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen  
das Steirerhof-Küchenteam!*

