

Caponata mit Pfannkuchen-Röllchen und Knusper-Speck

Für zwei Personen

Für die Caponata:

$\frac{1}{2}$ Aubergine	$\frac{1}{2}$ Zucchini	1 Schalotte
$\frac{1}{2}$ Fenchelknolle	1 Stange Staudensellerie	20 g Kapern
20 g Pinienkerne	20 g Rosinen	3 EL Olivenöl
1 Bund Oregano	Salz	Pfeffer

Für die gefüllten Röllchen:

1 Ei	70 ml Milch	100 g Ziegenfrischkäse
1 Bund Petersilie	1 EL Mehl	1 Prise Zucker
Öl	Salz	

Für den Knusperspeck:

1 Scheibe Bacon

Für die Caponata Zucchini, Staudensellerie und Aubergine waschen und klein schneiden. Aus der Aubergine das Weiche entfernen. Fenchelknolle waschen, vom Grünen befreien und auch kleinschneiden. Schalotte abziehen und ebenfalls kleinschneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Sellerie, Schalotte und Fenchel auf mittlerer Hitze für einige Minuten darin dünsten. Danach Pinienkerne, Rosinen und Kapern hinzugeben und für einige Minuten weiterbraten. Anschließend Zucchini und Aubergine hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und für etwa 15 Minuten garen. Nochmals abschmecken.

Für die Pfannkuchentröllchen Ei, Mehl, Milch, Salz und Zucker zu einem Teig vermengen und diesen in einer beschichteten Pfanne zu Fladen ausbacken. Nach dem Backen abkühlen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Fladen mit Ziegenfrischkäse bestreichen und gehackter Petersilie bestreuen. Fladen aufrollen und in etwa 3 cm lange Röllchen schneiden. Für die Garnitur Bacon in Scheiben schneiden und in einer Pfanne knusprig braten. Die Caponata mit den Pfannkuchen-Röllchen auf Tellern anrichten. Mit Knusperspeck garnieren und servieren.

Regine Wroblewski am 23. August 2016