

Auberginen-Bällchen

Für 4 Personen

Polpette di melanzane:

1 Aubergine, unbehandelt	3 EL Öl	100 g Mozzarella
100 g Semmelbrösel	1 Ei	1 Glas Weißwein
1 Glas Wasser	Olivenöl	Salz

Salat:

1 Römersalat	150 g Joghurt	0,5 TL Senf
1 Bund Pfefferminze	Zitronensaft	Öl
Salz	Pfeffer	

Auberginen-Bällchen:

Aubergine in Würfel schneiden, salzen, kurz stehen lassen und anschließend ausdrücken, um Bitterstoffe zu vermeiden. Anschließend in Öl anbraten und mit dem Weißwein ablöschen. Ein Glas Wasser hinzufügen, salzen und etwa fünf Minuten köcheln lassen, bis sie goldbraun sind. Abkühlen lassen. Den Käse in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Semmelbrösel zu den Auberginenwürfeln geben. Aus dem Teig kleine Bällchen rollen. Die Bällchen in dem rohen, zerschlagenen Ei und dann in den Semmelbröseln wälzen. Die Bällchen in ausreichend Olivenöl circa drei Minuten frittieren.

Salat:

Den Römersalat waschen und die Blätter abzupfen. Aus Zitronensaft, Öl, Salz, Pfeffer und Senf eine Marinade machen. Die Salatblätter kurz darin wälzen und auf einem Teller anrichten. Die Auberginenbällchen darauf anrichten. Pfefferminze hacken und zwei Esslöffel davon über den Joghurt geben, der zu den Auberginenbällchen gereicht wird.

Sarah Wiener am 18. Juli 2008