

Fingerfood für den Sommer

Für 4 Personen

Paprika-Auberginen-Röllchen:

3 rote Bio-Paprika	3 Bio-Auberginen	Olivenöl
12 große Basilikumblätter	250 g Ziegenfrischkäse	50 g Rosinen
Salz	Ringelblumenblüten	

Schinken-Frischkäse-Röllchen:

80 g Kochschinken (2-3 mm dick)	100 g Kräuter-Knoblauch-Frischkäse
---------------------------------	------------------------------------

Den Backofen auf 200 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Für die Gemüseröllchen Paprika waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Paprika mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten garen, bis die Haut Blasen wirft und beginnt schwarz zu werden.

Dann herausnehmen, Paprika mit einem feuchten Tuch abdecken und abkühlen lassen.

Die Auberginen waschen, die Enden abschneiden und Aubergine in 5 mm dicke längliche Scheiben schneiden, auf einem Blech verteilen, gleichmäßig mit Olivenöl beträufeln und im Backofen solange rösten, bis sie eine gleichmäßige braune Farbe bekommen.

Basilikumblätter abbrausen, trocken schütteln.

Von den gebratenen Paprika die Haut abziehen.

Die Paprikahälften in der Mitte durchschneiden und jeweils ein Paprikaviertel auf eine Auberginenscheibe legen. In die Mitte je ein Stück Ziegenfrischkäse, ein paar Rosinen und ein Basilikumblatt legen und alles zusammenrollen. Bis zum Servieren die Röllchen kalt stellen.

Für die Schinkenröllchen vom Schinken, falls nötig, den Fettrand entfernen und die Scheiben auf einem Brett oder der Arbeitsfläche ausbreiten.

Den Frischkäse auf die Schinkenscheiben streichen, dann von der Längsseite her einrollen und 30 Minuten kühl stellen.

Anschließend die gerollten Schinkenscheiben in gleichmäßige, etwa 1 cm breite Röllchen schneiden.

Gemüse- und Schinkenröllchen anrichten, nach Belieben mit essbaren Blüten dekorieren.

Theresa Baumgärtner am 05. August 2019