

Sizilianische Caponata mit gefüllten Pfannkuchen-Röllchen und Knusperspeck

 happy-mahlzeit.com/2021/08/14/sizilianische-caponata-mit-gefuellten-pfannkuchen-roellchen-und-knusperspeck

Zutaten für 2 Personen

Für die Caponata:

- 1/2 Aubergine
- 1/2 Zucchini
- 1/2 Fenchelknolle
- 1 Schalotte
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Bund Oregano
- 20 g Kapern, aus dem Glas
- 20 g Pinienkerne
- 20 g Rosinen
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die gefüllten Röllchen:

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

Für den Knusperspeck:

1 Scheibe Bacon

Zubereitung:

Für die Caponata Zucchini, Staudensellerie und Aubergine waschen und klein schneiden. Aus der Aubergine das Weiche entfernen. Die Fenchelknolle waschen, vom Grünen befreien und auch kleinschneiden. Die Schalotte abziehen und ebenfalls kleinschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. 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 Pfannkuchen-Röllchen Ei, Mehl, Milch, Salz und Zucker zu einem Teig vermengen und in einer beschichteten Pfanne zu Fladen ausbacken. Nach dem Backen abkühlen lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Die Fladen mit Ziegenfrischkäse bestreichen und mit gehackter Petersilie bestreuen. Die 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.

Rezept: Regine Wroblewski

Quelle: Die Küchenschlacht vom 23. August 2016

Episode: Vorspeisen