



Überbackene Gemüserollen mit Salame Rapellino Classico

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- n.b. mittlere Aubergine
- n.b. grosse Zucchini
- 120g Salame Rapellino Classico
- 16 entsteinte Datteln
- 8EL Tomatensauce (vom Lieblingsladen um die Ecke oder schon selber vorgekocht)
- 8EL Parmesan
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Pfeffermühle

Zubereitung

1. Die Auberginen und Zucchini waschen und in circa 5mm breite Scheiben schneiden.
2. Etwas Olivenöl in die Grillpfanne, den Toaster oder die normale Bratpfanne geben und die Gemüsescheiben beidseitig mittelbraun braten.
3. In eine Ofenschale die Hälfte der Tomatensauce verteilen. Auf jede gegrillte Gemüsescheibe ein Salamirädchen und eine halbe Dattel legen und vorsichtig aufrollen.
4. Die Röllchen in die Form legen, die restliche Tomatensauce darüber geben und den Parmesan darüber reiben. Salzen und pfeffern.
5. In den auf 220 Grad vorgeheizten Ofen geben für ca. 20 Minuten bis die Röllchen schön braun gratiniert sind.