



Sandwiches mit Aubergine und Prosciutto Crudo del Grotto

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Blätterteig-Sandwiches
- n.b. Aubergine
- 320 Prosciutto crudo del Grotto
- 8 dünne Scheiben geräucherter Provola
- n.b. ein paar Salatblätter
- n.b. Zitrone
- n.b. Olivenöl extra vergine
- n.b. Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Aubergine halbieren, die eine Hälfte in einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden, bei der anderen die Schnittfläche mit Alufolie bedecken und sie im Ofen bei 180 °C 30 Minuten oder bis das Fruchtfleisch weich ist, wenn man es mit einer Gabel einsticht, backen.
2. Um Zeit zu sparen kann man die Aubergine (ohne Abdecken mit Alufolie) auch in 8 bis 10 Minuten bei voller Leistung in der Mikrowelle garen.
3. Während dem Backen und dem Abkühlenlassen der Aubergine eine Grillpfanne erhitzen und die Auberginenscheiben beidseitig grillieren und mit ein paar Tropfen Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.
4. Die gebackene Aubergine aus der Haut schaben und das Fruchtfleisch mit Salz, Pfeffer, einem Schuss Olivenöl und Zitronensaft mischen.
5. Sandwiches (am besten noch warm) halbieren.
6. Brot mit Auberginencreme bestreichen und füllen mit den grillierten Auberginenscheiben, 2 Scheiben geräuchertem Provola, Prosciutto crudo del Grotto und ein paar Salatblättern.
7. Sandwich mit der oberen Brothälfte bedecken und sofort servieren.