Mediterrane Türmchen

Der kleine Hingucker auf dem Buffet

Zubereitung:

Aubergine in 1cm dicke Scheiben schneiden. Salzen, pfeffern und 5 Minuten stehen lassen. Dann die Auberginenscheiben abtrocknen und in Olivenöl von beiden Seiten hellbraun anbraten. Die Scheiben auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Pro "Turm" eine Minifrikadelle als Basis verwenden. Darauf eine Scheibe Aubergine, eine Tomatenscheibe mit Basilikumblatt und zum Abschluss eine Scheibe Mozarella legen. Die Türme werden im Ofen kurz übergrillt bis der Käse geschmolzen ist. Zum Abschluss eine schwarze Olive mit dem Zahnstocher darauf fixieren.

Abbelen Fleischwaren GmbH & Co. KG
Kempener Strasse 22
D-47918 Tönisvorst/Germany
Tel.: +49-(0)2156/9789-0
Fax: +49-(0)2156/9789-33

E-Mail: info@abbelen.de
Internet: www.abbelen.de

Zutaten für 20 Stück

- 1 Packung Abbelen Minifrikadellen (Inhalt ca. 20 Stück)
- 1 gr. Aubergine
- 5-3 Tomaten
- 2-3 Mozarella
- 1/2 Bund Basilikum
- 20 schwarze Oliven ohne Stein
- 20 Zahnstocher