

## 1. Involtini di melanzane



4 + 4 Portionen

### Zutaten:

8 + 8 längliche Auberginenscheiben  
4 dünne Scheiben gekochter Schinken  
8 dünne Scheiben geräucherter Scamorza („scamorza affumicata“)  
4 EL geriebener Parmesankäse  
4 EL Ricotta  
2 Eier  
Olivenöl  
Salz

### Zubereitung:

#### Erster Teil:

1. Die Auberginenscheiben gut salzen und auf Teller verteilen. Nach einer bis zwei Stunden unter fließendem Wasser waschen und trocknen (Auberginen haben so viel von dem eigenem Wasser verloren und schmecken besser).

#### Zweiter Teil:

2. Acht Scheiben salzen, und auf jeder Scheibe eine halbe Scheibe Schinken und eine Scheibe Käse legen, zusammenrollen (oder falten), mit einem Zahnstocher befestigen.
3. Geriebenen Parmesankäse, Ricotta, 2 Eier, Salz gut vermischen und die anderen acht Scheiben damit belegen, zusammenrollen (oder falten), mit einem Zahnstocher befestigen.

#### Dritter Teil:

4. In eine ofenfeste Form geben, mit ÖL beträufeln und im Ofen (180°) ungefähr eine halbe Stunde bis 40 Minuten schmoren.

⇒ Sehr schmackhaft mit einer einfachen Tomatensoße.