

# AUBERGINENBÄLLCHEN

(Puppetti di mulinciani)

## Zutaten für 10-12 Bällchen

4 Auberginen

50 g Frühstücksspeck (Pancetta)

2 Knoblauchzehen

frischer Peperoncino

3 EL gehackte Petersilie, glatt

100 g Pecorino (siciliano), gerieben

5 EL Semmelbrösel

2 EL Mehl

2 Eier

Olivenöl

Salz

Auberginen schälen und klein raspeln. Die Raspeln mit Salz bestreuen und einige Zeit zum Entwässern stehen lassen. Die ausgetretene Flüssigkeit abgießen und die Auberginenraspel mit den Händen noch einmal gut ausdrücken.

Den Speck klein schneiden, den Knoblauch und Peperoncino klein hacken. Alles mit den Auberginenraspeln, der Petersilie, dem geriebenen Pecorino, den Semmelbröseln und dem Mehl zu einer festen Masse vermengen.

Zum Schluss das Ei unter die Auberginenmasse kneten, 10-12 Bällchen formen und diese in heißem Öl goldbraun braten.