



Rezepte!

Vorschläge für Euer Gemüse Auberginen

Wer sagt, dass Auberginen zu ledrig sind, der wird dieses Rezept lieben! Es ist wunderbar herzhaft und passt zu allem! Hier also ein vegetarisches Auberginen-Cordon-Bleu.

Zutaten für 4 Stück:

zwei Auberginen, Lieblingskäse in Scheiben, große Basilikumblätter, Mehl zum panieren, 2 Eier, Panko zum panieren, Salz & Pfeffer, Olivenöl zum Braten

Zubereitung:

Die Auberginen mit einem Sparschäler längs schälen. Dann in 1,5cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf einem Brett/Backblech auslegen und mit Salz bestreuen. Mit Frischhaltefolie abdecken und für ca. 10 Minuten stehen lassen. Dann mit einem Nudelholz die Auberginen-Scheiben sanft rollen, damit sie ein wenig weicher und platter werden. Folie entfernen und ggf. überschüssiges Wasser der Aubergine mit einem Küchentuch abtupfen. Salzen und pfeffern.

Dann beginnt das Bauen: Jeweils eine Scheibe Aubergine mit Käse-Scheibe, Basilikum und wiederum eine Käse-Scheibe belegen. Darauf achten, dass kein Käse übersteht. Mit einer weiteren Auberginenscheibe abdecken, ein wenig festdrücken.

Das "Cordon-Bleu" erst in Mehl, dann im Ei und zum Schluss im Panko wenden. In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen. Die Auberginen im heißen Öl knusprig und goldgelb ausbacken.



Reste der Aubergine, die nicht groß genug für ein Cordon-Bleu waren, können kleingeschnitten mit dem Rest Panko und Ei vermischt und zu kleinen Bällchen vermischt ausgebacken werden. Die schmecken auch am nächsten Tag kalt noch superlecker.

Viel Spaß beim Ausprobieren! 😊

