

Auberginen-Schnitzel in Kräuterkruste



MSL / Kramp+Gölling

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

Für 4 Personen:

500 g	Auberginen
	Salz
2	Eier
2 EL	Sahne
	Pfeffer
1 Bund	Thymian
100 g	Semmelbrösel
50 g	geriebener Parmesan
100 g	Mehl
100 ml	Öl

Für den Dip:

250 g	Sahnejoghurt
3 EL	Ketchup
2 EL	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer
	Cayennepfeffer
1 EL	Schnittlauchröllchen

Außerdem:

einige Thymianblättchen

Dauer: 45 min

Niveau: Mittel

1. SCHRITT

500 g Auberginen, Salz

Auberginen waschen, putzen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden und beidseitig salzen.

2. SCHRITT

2 Eier, 2 EL Sahne, Salz, Pfeffer, 1 Bund Thymian, 100 g Semmelbrösel, 50 g geriebener Parmesan

Eier, Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen. Thymianblättchen abzupfen, mit Bröseln und Parmesan auf einem Teller mischen. Auberginenscheiben mit Küchenpapier trocken tupfen.

3. SCHRITT

100 g Mehl

Scheiben zuerst in Mehl wenden und abklopfen. Dann durch die Eier-Sahne ziehen, etwas abtropfen lassen und in der Kräuter-Brösel-Mischung wenden, diese leicht andrücken.

4. SCHRITT

100 ml Öl

Öl in einer Pfanne erhitzen und Auberginen darin portionsweise auf jeder Seite 2–3 Min. goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5. SCHRITT

250 g Sahnejoghurt, 3 EL Ketchup, 2 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, 1 EL Schnittlauchröllchen, einige Thymianblättchen

Für den Dip alle Zutaten miteinander verrühren. Zu den Auberginen servieren, mit Thymian garnieren.