



## Panierte Auberginenscheiben

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

### GUT ORGANISIERT

1. Auberginen rüsten, kochen
2. Restliche Zutaten bereitstellen
3. Panade vorbereiten
4. Auberginen panieren

### FÜR 2 PERSONEN

Als kleine Mahlzeit mit Salat servieren.

*2 mittelgrosse Auberginen; wenig Salz und Pfeffer; 2 Eier, verklopft, 2 Esslöffel Kräuter, gehackt, z. B. Basilikum, Oregano, glattblättrige Petersilie; 100 g gemahlene Haselnüsse; Bratbutter zum Braten; beliebige Fertig-Tomatensauce oder saurer Halbrahm mit Kräutern*

**Zubereiten:** Auberginen schräg in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, würzen. Im Dampfkorbchen zugedeckt knapp weich kochen, auskühlen, trockentupfen. Ei und Kräuter mischen. Gemüse zuerst im Ei, dann in den Haselnüssen wenden. In der heissen Bratbutter beidseitig goldgelb braten.

**Servieren:** Auf Tomatensauce anrichten, mit Basilikum garnieren.