

Gebackene Aubergine

70—80 Min

Zutaten 2 Portionen

= Kotányi Produkte

2 Stk.	Kleinere Auberginen (250-300g pro Stück)
50 g	Mehl
2 Stk.	Eier
70 g	Paniermehl
1 EL	Olivenöl
2 Stk.	Knoblauchzehen, geschnitten
300 g	Geschnittene Tomaten
1 TL	Zucker
	Öl zum Frittieren
0.5 TL	Meersalz jodiert grob
1 TL	Cumin (Kreuzkümmel) gemahlen
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen
1 TL	Oregano gerebelt

Zubereitung

1. Zuerst den Ofen auf 210 °C vorheizen. Jede Aubergine einstechen, in Alufolie wickeln und auf ein Backblech legen. Nun in den Ofen schieben und 50 Minuten lang backen. Aus dem Ofen nehmen und zehn Minuten lang in der Folie abkühlen lassen.
2. Im nächsten Schritt die Eier in einer Schüssel verquirlen. Mehl in einen Teller geben, in einem anderen Teller Paniermehl mischen und mit Kümmel würzen.
3. Nun die Aubergine schälen, leicht platt drücken und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Jede Aubergine in Mehl wälzen, in Eier tauchen und schließlich mit der Paniermehl-Mischung bestreuen.
4. Das Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und die panierten Aubergine frittieren, bis sie auf beiden Seiten goldbraun sind. Dann auf ein Gitterrost geben, um überschüssiges Öl abtropfen zu lassen.
5. Für die Tomatensauce das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch hinzufügen. Eine Minute lang braten, bis er duftet, Tomaten, Oregano, Zucker und Salz hinzufügen und fünf Minuten lang kochen.
6. Die Tomatensoße auf zwei Teller verteilen, knusprige Auberginenschnitzel dazugeben, mit Petersilie bestreuen und servieren.