

Gebackene Melanzani

70—80 Min

Zubereitung

1. Zuerst den Ofen auf 210 °C vorheizen. Jede Melanzani 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 Semmelbrösel mischen und mit Kümmel würzen.
3. Nun die Melanzani schälen, leicht platt drücken und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Jede Melanzani 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 Melanzani 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 Melanzanischnitzel dazugeben, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

2 Stk.	Kleinere Melanzani (250-300g pro Stück)
50 g	Mehl
2 Stk.	Eier
70 g	Semmelbrösel
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	Kreuzkümmel gemahlen
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen
1 TL	Oregano gerebelt