

Vegetarische Rezepte

Auberginenschnitzel mit Aioli

Personen: 4

Gattung: Kartoffel, Gemüsegerichte, Gemüse, Frisch, Aubergine, Sesam

		Aioli	
4	Knoblauchzehen	1	Zitrone
1/4 Teel.	Salz		-den Saft davon
3	Eigelb	1	Essl. Wasser
1/4 Liter	kaltgepresstes Olivenöl		
		Schnitzel	
750 g	Auberginen	4	Essl. Mehl
2	Eier	5	Essl. Öl
2	Essl. Sojasauce		Salz
120 g	Sesamsamen, gehackt		Schwarzer Pfeffer
60 g	Cheddar, gerieben		

Aioli: Knoblauchzehe schälen und mit Salz fein pürieren. Eigelbe einzeln zufügen. Im Wechsel Öl und Zitronensaft zugeben. Mit Wasser angießen, mit Salz abschmecken und zugedeckt kaltstellen.

Schnitzel: Von den Auberginen die Stengelansätze abschneiden, dann waschen und abtupfen. Der Länge nach in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Eier und Sojasauce verquirlen. Sesamsamen und Käse mischen, mit Pfeffer und Salz würzen. Abgetupfte Auberginenscheiben zuerst im Mehl, dann in den verquirlten Eiern und zum Schluss in der Sesam-Käse-Mischung wenden.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Darin die Auberginen beidseitig 2-3 Minuten goldgelb braten.

Guten Appetit.

