

51 – Mediterrane Aubergine

Hintergrund zum Rezept

Dieses Rezept habe ich von meinem Schwager Roland erhalten und schon am nächsten Tag ausprobiert. Allerdings habe ich es etwas abgeändert, damit die Auberginen nicht so oft zwischen Pfanne und Ofen hin- und her gelagert werden müssen. Dadurch sind sie optisch etwas ansprechender. Als Vorspeise oder Hauptspeise bestens geeignet! Aus zwei mittelgroßen Auberginen kann man 6 Scheiben und 4 Endstücke erhalten – als Vorspeise für 4 Personen gerade richtig.

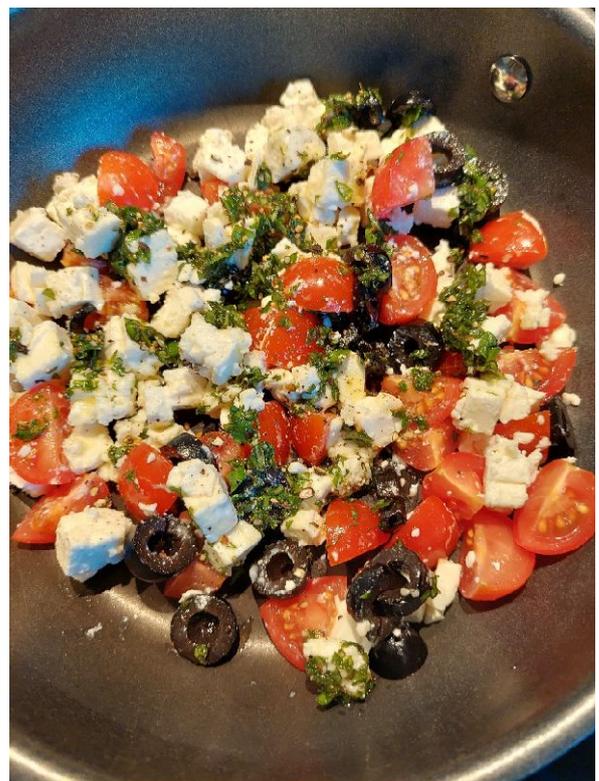
Zutaten für 4 Personen

- 2 mittelgroße Auberginen
- 2 Eier
- Asiatisches Panko-Paniermehl
- 1-2 Knoblauchzehen, klein gehackt
- Olivenöl
- etwas Chili
- 100 g Feta-Käse in kleine Würfel (8x8mm) schneiden
- Eine Handvoll Kirschtomaten - vierteln
- Einige schwarze Oliven, in Ringe geschnitten
- 1 kleine Zwiebel, klein gehackt
- Oregano- und Basilikum-Blätter, klein gehackt
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Tomaten, Oliven, Chili, Kräuter, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel leicht mischen und ½ Stunde durchziehen lassen. Zwiebeln und Knoblauch in einer kleinen Pfanne goldbraun anbraten.

Ofen auf 220 ° Umluft aufheizen. Die Auberginen der Länge nach in 5-6 mm Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und zwischen Küchentrepp ca. 10 min entwässern. Das Wasser und ein Teil des Salzes mit Küchentrepp aufnehmen. Backblech mit Olivenöl einpinseln, die Olivenscheiben auflegen und ebenfalls mit Olivenöl einpinseln. Nach ca. 7-8 Minuten die Scheiben aus dem Ofen nehmen; sie sollen noch keine Färbung angenommen haben. Die Auberginenscheiben mit Ei und Panko panieren. Olivenöl in eine große Pfanne geben, erhitzen und die Auberginenscheiben darin langsam anbraten. So wenig wie möglich in der Pfanne wenden, damit die Scheiben ganz bleiben und das Paniermehl haften bleibt.



Die vorbereitete Tomaten-Oliven-Kräuter-Mischung in die Pfanne mit den Zwiebel-Knoblauch-Mischung geben und leicht anbraten. Die Feta-Würfel erst ganz zum Schluss dazu geben, damit der Käse nicht vollständig schmilzt. Mit einem Löffel die Tomaten-Oliven-Kräuter-Mischung auf den goldbraun ausgebackenen Auberginenscheiben in der Pfanne verteilen und dann auf die Teller geben.

Ggf. können die ausgebackenen Scheiben auch auf die vorgewärmten Teller gegeben werden und dort dann die Tomaten-Feta-Kräuter-Mischung auf die Scheiben gegeben werden.



Oben: Auch die Endstücke schmecken köstlich



Oben: Krossige mediterrane Auberginenscheiben