



Auberginienschnitzel mit Tomatensalsa

Zeit gesamt
25minZubereitungszeit
25minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Auberginen	2 St.
Salz	
Gemüsezwiebeln	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Basilikum, frisch	15 g
Peperoni Mix	1 St.
Strauchtomaten	4 St.
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Balsamicoessig, dunkel	1 EL
Mandeln, ganz	50 g
Paniermehl	100 g
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Öl	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, große Pfanne, Sieb, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Auberginen waschen, Enden entfernen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einem Sieb Auberginenscheiben leicht mit Salz bestreuen und entwässern lassen. Zwiebel halbieren und schälen. Knoblauch schälen. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Peperoni waschen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Tomaten waschen, halbieren und Strunk entfernen.
2. In den Mixbehälter Zwiebel, Knoblauch, Peperoni und Basilikum geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben und erneut 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Tomaten zugeben und 10 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Tomatensalsa mit Salz, Pfeffer und Balsamicoessig würzen. In eine Schüssel umfüllen. Mixbehälter säubern.
3. In den Mixbehälter Mandeln geben und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Paniermehl zugeben und 10 Sek./Stufe 2 vermengen. Anschließend in einen tiefen Teller umfüllen. In einem weiteren tiefen Teller Eier verrühren und in einen dritten tiefen Teller Mehl geben.
4. Auberginenscheiben mit Wasser abspülen und trocken tupfen. In einer Pfanne 4 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Aubergineschnitzel nacheinander zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt in der Mandel-Brösel-Mischung wälzen und Panade leicht andrücken.
5. Auberginenscheiben in der Pfanne rundherum ca. 4 Min. kross und goldbraun braten. Ggf. weiteres Öl zugeben. Aubergineschnitzel mit Tomatensalsa servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	396 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	20 g