Aubergine gebacken mit Rucola und Parmesan

Wie Fleisch - nur besser! Rezept für leckere Aubergine gebacken mit Rucola und Parmesan.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

1 Stk.	Aubergine
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer
50 g	Mehl
1 Stk.	Ei
1 EL	Wasser
500 g	Semmelbrösel
250 ml	Olivenöl (zum Braten)
500 g	Rucola
50 g	Parmesan
Nach Belieben	Zitronenspalten (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die gebackene Aubergine mit Rucola und Parmesan zuerst die Aubergine waschen, putzen und längs in Scheiben schneiden. Die Scheiben von beiden Seiten großzügig mit grobem Meersalz würzen und 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend abspülen und trockentupfen.

2. In der Zwischenzeit den Rucola waschen, putzen und trocknen. Für die Panade drei tiefe Teller oder flache Schüsseln bereitstellen, jeweils Semmelbrösel und Mehl einfüllen. In den dritten Teller das Ei mit Wasser geben und leicht verquirlen. Die Auberginenscheiben zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zum Schluss mit den Bröseln panieren.

3. Eine große Pfanne mit Öl erhitzen. Die Auberginen von beiden Seiten jeweils rund 4 Minuten

goldbraun braten. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Die Auberginenschnitzel vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen, dann auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Parmesan, Rucola und Zitronenspalten garnieren.

Tipp

Zur gebackenen Aubergine mit Rucola und Parmesan passen alle Beilagen wie zu panierten Schnitzeln: Salzkartoffeln, Salate, Pommes frites, Bratkartoffeln etc.