

Gebackene Auberginen

Die gebackenen Auberginen schmecken besonders im Sommer. Das mediterrane Rezept punktet als Beilage oder als Hauptspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 Stk. Aubergine
1 Stk. Ei
1 EL Sojasauce
70 g Sesamsamen
2 EL Käse (gerieben)
2 EL Mehl
Salz
Pfeffer
Pflanzenöl

Zubereitung

1. Für die **gebackene Auberginen** die Aubergine in zirka 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die einzelnen Scheiben gut salzen.
2. Sesamsamen vorsichtig zerhacken und mit dem Käse vermischen, salzen und pfeffern.
3. Ei mit Sojasauce verrühren.
4. Die Auberginen Scheiben zuerst mit beiden Seiten in Mehl wenden, dann in das Ei tunken und schließlich beide Seiten mit der Sesam-Käse-Mischung panieren.
5. Eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl erhitzen.
6. Die Auberginen darin auf beiden Seiten goldgelb braten, herausnehmen und mit

Küchenpapier das überschüssige Fett abtupfen..

7. Die Auberginenschnitzel anrichten und dazu zum Beispiel eine Aioli Sauce servieren. [Hier](#) findest du das Rezept für die Sauce.

Tipp

Zu gebackene Auberginen passt sehr gut ein frischer grüner Salat.