



CHIARELLO

Olio extra vergine
di olivina



Auberginen als Gemüse-Cordonbleu

Die Aubergine ist nicht nur ein besonders gesundes und kräftig schmeckendes Gemüse, sie lässt sich auch auf die vielfältigsten Arten zubereiten und wird in der mediterranen Küche als vollwertiger Fleischersatz verwendet.

In Kombination mit Ziegen- oder Schafskäse – zubereitet als «falsches Cordonbleu» – bietet dieses Gericht eine nicht nur interessante, sondern überaus wohlschmeckende Abwechslung.

Zutaten

- 2 Auberginen
- 200 g Käsescheiben
- 1 Tomate
- 2 Eier
- Olivenöl extra vergine
- Meersalz, Pfeffer, Oregano, Thymian

Zubereitung

Auberginen in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Die Randstücke beiseite legen. (Daraus lässt sich mit Olivenöl gemixt eine delikate Sauce machen.)

Die Mittelstücke im vorgeheizten Ofen auf einem Gitter ca. 15–20 Min. backen.

Auberginentranchen abkühlen lassen, mit feingeschnittenen Käse-Scheiben belegen und diese flach drücken, zweite Auberginentranche darauflegen und anpressen.

Danach die fertigen Tranchen in einem Teller mit verquirltem Ei (gewürzt mit Meersalz, Pfeffer, Oregano, Thymian) und dann in einem zweiten Teller in Paniermehl wenden und in wenig heissem Olivenöl sorgfältig beidseitig kurz braten – ca. 2–3 Minuten pro Seite.

Vor dem Servieren noch ca. zehn Minuten im Backofen bei 100°C nachgaren lassen.

Heiss oder kalt servieren.