



Raffiniertes

Auberginenschnitzel mit bayerischem Kartoffelsalat

Zutaten

für 4 Portionen

für die Auberginenschnitzel

2 Auberginen
4 EL Mehl
2 Eier
4 EL Kürbiskerne
4 EL Paniermehl
Salz
Pfeffer
Öl

für den bayerischen Kartoffelsalat

1 kg Kartoffeln,
überwiegend
festkochend
2 Zwiebeln
350 ml Gemüsebrühe
2 TL Senf, mittelscharf
3 EL Weißweinessig
3 EL Öl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Auberginenschnitzel

Die Auberginen in etwa fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden, von beiden Seiten salzen und etwa zehn Minuten ziehen lassen. Die Auberginenscheiben anschließend abtupfen. Die Kürbiskerne zerkleinern und mit dem Paniermehl vermischen. Die Scheiben in Mehl wälzen, dann im verquirleten Ei und dann in der Kürbiskern-Paniermehl-Mischung. Die Scheiben in Öl ausbraten.

Bayerischer Kartoffelsalat

Die Kartoffeln mit Schale in reichlich Salzwasser etwa 20 Minuten gar kochen, anschließend pellen und erkalten lassen. Die abgekühlten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln und zusammen mit der Gemüsebrühe aufkochen, dann vom Herd nehmen und Senf, Weißweinessig, etwas Salz und Pfeffer dazugeben. Alles zusammen mit dem Öl gleich über die warmen Kartoffeln gießen und etwa eine Stunde ziehen lassen.

Brennwert: 1.435 kJ, 343 kcal · Zeit: $\frac{3}{4}$ Stunde