



Raffiniertes

# Auberginenschnitzel mit Kartoffel-Dill-Salat

## 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 Kartoffel-Dill-Salat

1½ kg Kartoffeln,  
festkochend  
2 Zwiebeln  
150 ml Olivenöl  
2 EL Weißweinessig  
3 EL Senf  
Dill  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung

### Auberginenschnitzel

Die Auberginen im Ganzen bei 175 Grad etwa 20 Minuten im Backofen weich backen und abkühlen lassen. Anschließend die Haut abziehen, die Auberginen längs halbieren und zu Schnitzeln flachdrücken oder -klopfen. Die Kürbiskerne zerkleinern und mit dem Paniermehl vermischen. Die Schnitzel in Mehl wälzen, dann im verquirlten Ei und dann in der Kürbiskern-Paniermehl-Mischung. Die Schnitzel in Öl ausbraten.

### Kartoffel-Dill-Salat

Die Kartoffeln mit Schale in reichlich Salzwasser etwa 20 Minuten gar kochen, anschließend pellen und erkalten lassen. Die abgekühlten Kartoffeln in Würfeln schneiden. Zwiebel fein hacken und zu den Kartoffeln geben. Aus Olivenöl, Weißweinessig, Senf, Dill, Salz und Pfeffer ein Dressing mischen und zu den Kartoffeln geben. Alles durchmengen.

Brennwert: 3.524 kJ, 842 kcal · Zeit: ¾ Stunde