Rezept

Auberginen-Mozzarella-Türmchen

Ein Rezept von Auberginen-Mozzarella-Türmchen, am 28.04.2024

Zutaten

1	Aubergine (ca. 400 g)
100 g	Walnusskerne
2	Eier (M)
	Pfeffer
2 TL	Pesto (ohne Zucker und Kartoffelflocken)
2 Kugeln	Mozzarella (à 125 g Abtropfgewicht)
80 g	Semmelbrösel
	Salz
4 EL	Olivenöl

Außerdem:

Auflaufform (ca. 26 x 20 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1035 kcal, 79 g F, 42 g EW, 38 g KH

Zubereitung

1. Die Aubergine putzen, waschen und quer in 12 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Mozzarella in einem Sieb abtropfen lassen. Dann jede Kugel in 8 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

2. Die Walnusskerne im Blitzhacker fein zerkleinern. Walnüsse und Semmelbrösel auf einen flachen Teller geben und vermischen. Die Eier in einem tiefen Teller mit einer Gabel verquirlen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

3. Die Auberginenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen. Die Scheiben zuerst durch die Eiermasse ziehen, danach in der Nuss-Brösel-Mischung wenden. Das Öl portionsweise in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Die Auberginenscheiben portionsweise darin von jeder Seite ca. 3 Min. anbraten, bis sie goldgelb und knusprig sind. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Danach 4 Auberginenschnitzel nebeneinander in die Form legen und jeweils 1 Scheibe Mozzarella darauflegen. So weiterschichten, bis Auberginen und Mozzarella aufgebraucht sind. Mit Mozzarella abschließen. Die Auberginentürmchen im Ofen (Mitte) 8 - 10 Min. überbacken, bis der Mozzarella zu schmelzen beginnt. Die Auberginentürmchen auf zwei Tellern anrichten, jeweils mit 1 TL Pesto beträufeln und sofort servieren.